
DICTATURA GASTRONOMIC
1501
FELURI
MÂNCĂRI

DICTATURA GASTRONOMICĂ

1501 FELURI DE MÂNCĂRI

CARTE DE BUCĂTĂRIE

PREFAȚĂ DE

CONSTANTIN BACALBAȘA

1935

Editura SOCEC & Co., S.A.R. București

I. „DOUĂ VORBE"

P R E F A Ț A

Mi se cere să fac o prefață pentru o nouă carte de bucătărie?!.. Mi se cere mie?.. Mie, un slujitor al alimentației cu regim, un opozant al celor mai excelente pregătiri culinare?! .

Este ca și când s-ar cere unui ateu să comenteze o evanghelie sau unui ministru de finanțe să dea, acuzi, un buget echilibrat!

Dar, în sfârșit, fiindcă zarul a fost aruncat, fie!..

Și Clement Vautel a scris în Franța prefața unei cărți de bucătărie, o imitație nu strică decât în industrie. S-o imităm, dar

O carte de bucătărie nu este numai un îndreptar al meseriei și un catehism al lăcomiei, ci este ceva mai mult și ceva mai bun... o evanghelie fiziologică!

Să vă explic, vă rog!

Brillat-Savarin, acest „principe al gastronomilor" — Le Prince des gourmets cum l-a numit nu știu cine, — *Brillat-Savarin*, care a [illegible] prin a fi deputat girondin sub Revoluție, a urmat ca secretar [illegible] al generalului Augereau și a sfârșit ca și d-l Săvulescu [illegible] nu, nu, mă rog — dar membru la Curtea de Casație și a scris o carte rămasă celebră, intitulată: „*Fiziologia gustului*". Aceasta dovedește că [illegible] de unire între revoluție, armată și înalta magistratură, nu [illegible] face mai bine decât un stomac hrănit bine.

Bucătăria a făcut, de-a lungul secolelor, pași gigantici înainte și [illegible].

Dacă ar fi să credem pe Krup, pe vremea lui era un singur fel de mâncare: limba. Căci el a spus că mâncarea cea mai rea și mâncarea cea mai bună este acest organ al limbuției. Ceea ce ar însemna că mâncările sunt bune sau rele, după cum plac ori nu plac limbii.

Dar în zilele noastre alte criterii predomină.

Iată câteva din aforismele lui Brillat-Savarin, acest bucătar magistru și magistrat.

— *„Universul nu e ceva decât prin viață, și tot ceea ce trăiește se hrănește".*

— *„Animalele se îndoapă, omul mănâncă. Dar numai omul de spirit știe să mănânce".*

— *„Destinația națiunilor atârnă de felul cu care ele știu mânca".*

— *„A pofti pe cineva la masă este a te însărcina cu fericirea lui în tot timpul cât stă sub acoperișul tău".*

— *„Calitatea cea mai neapărată a unui bucătar, este exactitudinea: ea trebuie să fie și a musafirului".*

[illegible]

Adică, Mareşalul Franchet d'Esperey, atât de bine cunoscut la noi, a scris:

— „Datorez recunoştinţă celebrului Consilier al Curţii de Casaţie care a scris Fiziologia gustului. În adevăr, atunci când, căpitan de trupă, trăiam serile lungi în bled, nu lipseam niciodată ca să iau cu mine ... după masă, citindu-le câteva pagini ofiţerilor mei. Şi această lectură înlocuia ... care, fără ea, ar fi fost foarte ...

Pierre Varenne a adăugat:

— „Brillat-Savarin este pentru arta de a mânca, ceea ce Ovidiu a fost pentru arta de a iubi".

„Prin filosofia sa sănătoasă Brillat-Savarin ne-a învăţat să gustăm mai bine bucuria de a trăi", a spus Victor Hugo.

Alphonse Karr a zis: „Cartea lui Brillat-Savarin m-a făcut să-mi fie ruşine că nu sunt lacom".

Acum Alexandre Dumas-tatăl care a fost şi el un distins bucătar ...

[illegible]

este aceea a lui Trimalcion şi a lui Vitellius, arcea a ... atinşi de bulimie şi în sfârşit arcea a spiritelor delicate pe care le cânta Horaţiu şi le practica Lucullus. Brillat-Savarin este un La Bruyère a acestei din urmă categorii de mâncăcioşi".

[illegible]

Firește, nimic nu e perfect pe lume. Iată de ce tabăra la fel care pare prăpastia între o mâncare gustoasă și un sfat medical sănătos. Concluzia ar trebui să fie dezolantă: „Nu trăiește bine decât cine mănâncă rău”.

Dar să nu ne descurajăm. Principiul „alimentației naturale” a pus podul peste prăpastie, a dat frâu liber imaginației și a rezolvat controversa cu aceste câteva vorbe: „Să profităm de toate dar să nu abuzăm de nimic”.

DAR CUM SĂ MÂNCĂM

Insuficienţele lui sunt cunoscute. El răpeşte organismului elemente indispensabile şi slăbeşte unele organe. Nu putem recomanda acest regim oamenilor sănătoşi.

Regimul rărcesc este şi el, o extravaganţă personală. Să nu-l urmăm. Sănătatea nu stă numai pe cotidian cu descoperiri explicative, ci ne vom mărgini la rezumate şi la formule.

Obiceiul joacă în bucătărie un rol covârşitor. Oamenii mănâncă cu plăcere lucrurile cu care s-au obişnuit şi refuză lucruri cu mult mai gustoase, dacă sunt prea noi. Aceasta este un adevăr vechi, ce [illegible]

Cu 450 de ani înainte de Hristos, Hippocrat, cel mai mare medic al antichităţii, a spus: „Omul suportă bine mâncările şi băuturile cu care este obişnuit, chiar când calitatea lor nu este bună şi suportă rău mâncările şi băuturile cu care nu este obişnuit deşi calitatea lor [illegible]

Acest adevăr ne spune că nu se pot impune oamenilor sănătoşi sau mai puţin, nu numai bolnavi, regimuri extreme de alimentaţiune. A suprima dintr-odată aproape toate alimentele cu care este obişnuit omul, nu înseamnă a-l însănătoşi, înseamnă numai a-l plictisi. Un regim mijlociu din care să nu lipsească legumele, carnea, peştele, vinul, este singurul de recomandat oamenilor normali. Ştiinţa stă în proporţionarea acestor alimente şi în organizarea celor trei mese [illegible]

[illegible] şi combatem bolile prin:

Antisepsia gastro-intestinală cu adevărat naturală.
Masticaţia metodică.
Medicaţiunea alcalină naturală.
Varietatea alimentaţiei.
Întrebuinţarea cu moderaţie a cărnii şi a băuturilor excitante.
[illegible] regimului dietetic pentru [illegible]
[illegible]

Să ne dezinfectăm intestinele, să mestecăm bine alimentele, mâncând încet, să ingerăm alimente alcaline, adică multe legume nevăzute, să cerem cât mai multe mâncăruri şi să nu le reducem doar la una-două, numai în câteva feluri, să mâncăm carne şi să bem vin, dar să nu [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

— verbine de crizantemă şi dispepsiei. — mâncarea lor trebuie să se mărginească la tocăturile cărnurilor. În foarte mică cantitate, a cartofilor, orezului, a făinoaselor de toate felurile.

Seara trebue să mâncăm legumele, salatele, fructele şi cerealele. Deci: regimul fructelor dimineaţa, cărnilor moderat la 12 şi ...

[illegible]

genere multe preparaţiuni

Fructele crude şi brânza nu sunt indicate pentru artritici

[illegible]

... proclam principiu medicală ... al consumului de ştiinţa spe... ... pentru regimul, ... dietetica specialiştii din străinătate. Am con... medici din ţara noastră.

[illegible]

[illegible]

CONSTANTIN BACALBAŞA

II. PREFAŢA LA EDIŢIA 2-a

Succesul obţinut de întâia ediţie a Cărţii de bucătărie „1001 feluri [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

cel de numeroase feluri de mâncări au fost adăugate la toate capitolele, iar organizarea cărţii este acum astfel realizată, încât orientarea cititorului este mult mai uşoară decât a fost în cartea primei ediţii.

Astfel cum se apare, cu ilustraţiuni în text, cu indicaţiuni privind toate alimentele, cu reţete culinare şi pentru oamenii sănătoşi şi pentru oamenii bolnavi şi pentru cei supuşi unui regim intermediar, cu pregătiri pentru mesele de lux şi pentru mesele familiare, cartea aceasta purtând titlul „1501 feluri de mâncări", nu e o carte unică în România, ea fi superioară multor manuale culinare apărute în străinătate. Şi aceasta fiindcă ea cuprinde, pe lângă câteva reţete ale bucătăriilor: franceză, italiană, germană, engleză, rusă, ungară, etc., pe toate [illegible]

Este o carte foarte utilă cum n-a mai apărut alta în România, atât de completă cum n-au apărut multe în ţările străine.

Spre a sfârşi, atrag băgarea de seamă asupra câtorva inovaţiuni de toată importanţa.

1. La începutul câtorva capitole cititorii vor găsi sfaturile ştiinţifice menite să apere sănătatea.

2. În toate capitolele, mâncările sunt înşirate pe categorii. De pildă la capitolul „legumelor", se începe cu cartofii şi acei înşiruite toate pregătirile cu cartofi, apoi toate pregătirile cu pătlăgele roşii şi tot aşa mai departe.

In capitolul peştelui se începe cu toate mâncările făcute cu crapul, apoi toate cele cu păstrăv, etc.

Cetitorii nu vor mai fi siliţi să caute în întreg capitolul toate mâncările făcute cu acelaşi peşte.

CONSTANTIN BACALBAȘA

III. CUM ŞI CU CE NE HRĂNIM

[illegible]

LAPTELE

[illegible]

[illegible]

[illegible]

BRÎNZA

[illegible] albă este ușoară la digestie. Cele sărate sînt mult hrănitoare; de pildă brînza elvețiană — gruyère, — e mai hrănitoare decît carnea [illegible]

UNTUL PROASPĂT

[illegible]

OUĂLE

[illegible]

FICATUL

[illegible]

SÂNGELE

Este destul de hrănitor, întrebuințat în unele alimente, precum cârnații, dar se digeră greu.

CREIERII

Tot atât de indigeste sunt creierii, bojocii, inima, burta, adică acele părți ale vitei din care se prepară tocănițe și ciorba de burtă. Amândouă mâncări gustoase dar foarte indigeste.

STRIDIILE

Acestea sunt și hrănitoare și ușoare de digerat, dar cu condiția ca să fie mâncate crude, iar nu coapte în [illegible], apoi să stea în [illegible] apă care ajută mult digestia.

[illegible]

[illegible]

ICRELE

Sunt trecute în rândul alimentelor indigeste și foarte hrănitoare ca și toți peștii.

CARNEA

În Europa cărnurile hrănitoare sunt carnea de vacă.
Nu mai întrebuințăm un termen din știința medicală, care arată ar constitui o prevenție pedantă, [illegible] [illegible] de [illegible] [illegible].

Cărnurile animalelor tinere, precum: vițelul, mielul, puiețul, puiul de găină au în carnea lor mai multă gelatină și hrănesc mai puțin.
În schimb carnea de vacă este foarte asimilabilă. Mai ales friptura de vacă la frigare sau la grătar, mai ales friptă cu sânge, este foarte digestivă și extraordinar de hrănitoare.
Nu trebuie, însă, uitat în mod absolut de aceasta bună, [illegible] [illegible] și [illegible] de [illegible]. Abuzul de carne determină [illegible], gută, artritismul, etc.

CARNEA DE PORC

Este hrănitoare, deși grea.

CARNEA DE BERBEC

[illegible]

CĂRNURILE VÂNATURILOR

[illegible] sunt: renurele, căprioara, mistrețul [illegible]

Tot aproape la fel celelalte vânaturi cu pene: sitarul, prepelița, [illegible], potârnichea, rața sălbatică, etc.

[illegible]

CRUSTACEELE

Acestea sunt animale cu carnea hrănitoare, dar și foarte excitabile. [illegible]

CIUPERCILE

Este o legumă gustoasă; este și foarte indigestă și foarte puțin hrănitoare. De aceea vom sfătui ca să fie foarte puțin întrebuințată în bucătărie. Chiar de loc dacă se poate.

LEGUMELE

In general răcoritoare, dar nu toate hrănitoare.

SPANACUL

Acesta de pildă și salatele, cum sunt marola și lăptuca, sunt foarte ușoare, sănătoase și răcoritoare, dar nu hrănesc.

Apoi celelalte legume.

TELINA

[illegible] gumă excitantă.

MACRIȘUL.

Este foarte răcoritor, dar nu e recomandat [illegible] acidul uric și expune bolnavilor provocate [illegible]

PATLAGEAUA ROȘIE

Intră în aceeași categorie. [illegible] calia, să nu abuzeze de tomate, dar nici să n'o elimine din alimentație.

MORCOVUL

Deși foarte mult întrebuințat în bucătărie, nu e dintre legumele prea digestive.

CEAPA

[illegible] uleiurilor: acroleinei, ceapa conține [illegible]

PRAZUL

Este superior ca legumă culinară.

VARZA

Cea crudă e o legumă destul de indigestă; spre a fi ușoară, trebue fiartă câteva ore. Gătită cu grăsimi devine tare și mai grea de digerat. Varza acrită este mult mai ușoară.

CONOPIDA

Este mai ușoară decât varza, dar se digeră destul de greu.

HREANUL

Este un aliment foarte excitant.

RIDICHEA NEAGRĂ

Tot la fel.

RIDICHEA DE LUNĂ

Dacă e crocantă este indigestă la fel. Nu o curățați de pielița colorată, căci aceasta ajută digestiei.

SALATELE

Orice s'ar crede, deși sunt binefăcătoare, mai ușoare decât varza, conopida și ridichea, dar salatele sunt destul de indigeste. Pentru acest motiv, medicii recomandă bolnavilor să le consume numai fierte.

PĂTLĂGEAUA VÂNĂTĂ

Indigestă, mai ales cea coaptă.

FRUCTELE

Sunt ușor digestibile când sunt bine coapte. Crude sunt indigeste unele; la fel sunt când nu-s coapte deplin. Coapte bine se digerează ușor din cauza zahărului ce l-au dobândit atunci.

Fructele uleioase, precum: fisticurile, nucile, alunele, migdalele, [illegible]

PÂINEA

[illegible]

Nu cumpărați pâine expusă afară, căci e îmbibată de praf.

Când cumpărați pâinea pipăiți-o: să e bine coaptă, nici când e [illegible]

CARTOFUL

Este compus din trei părți apă și o parte feculă. De aceea cartoful e cel mai ușor legum de digerat. Cu o condiție: să fie bine copt. Pentru acest motiv cartofii noi, ceiace sunt și de grădină, sunt mai grei la digerat decât cartofii de iarnă.

FASOLEA

Este incomodă din cauza gazelor ce conține. Fasolea albă mai vătămătoare decât cea roșie.

LINTEA

E mult mai ușoară consumată în piureu, decât cu bobul întreg. De altfel aceasta este cazul tuturor acestor legume uscate: bobul, mazărea, fasolea.

În general toate legumele când sunt verzi sunt mai ușoare, dar mai puțin hrănitoare; când au ajuns la maturitate, hrănesc mai mult, dar sunt digerate mai greu.

CASTANA

Hrănește mult, dar cade greu din cauză că se umflă în stomac.

OREZUL

Cel mai ușor dintre granulare și cel mai hrănitor din cauză că conține multă feculă. Este ușor când e fiert, bobul spart. Dar porumbul, orzul, tapioca sunt încă și mai ușoare și mai hrănitoare alimente. Grâul e superior tuturor, de aceea sunt atât de hrănitoare macaroanele și grișul.

ZAHĂRUL

[illegible]

MIEREA

[illegible]

[illegible]

[illegible]

OȚETUL

Luat pur irită stomacul. Tot la fel vătămător este când e întrebuințat la conserve: cine întrebuințează oțetul pur și în cantități prea mari, își slăbește organele. În tot cazul nu întrebuințați decât oțet [illegible]

MUȘTARUL și PIPERUL

Ajută digestiunea, luate în cantități moderate.

USTUROIUL

Când e luat crud excită ca și muștarul, dar luat și în cantități [illegible]

PĂTRUNJELUL, TARHONUL, CIMBRUL, FOAIA DE DAFIN

Ca și celelalte aromate nu sunt de loc vătămătoare. Ele ajută dige- [illegible]

PRĂJITURILE

[illegible]

Să mâncăm cât mai puțin lucruri prăjite în grăsimi, care obosesc stomacul și acrișează ficatul. Sâmburii sunt tot la fel puțin recomandate aromaticele slabe. Legumele fierte în apă sunt cele mai sănătoase.

La sfârșit, mâncați întotdeauna fructe și nu vă așezați la o masă până ce masa precedentă nu a fost complet digerată.

BĂUTURILE

[illegible] u mult prea noi, [illegible] anumit fel de vin, deși moda meselor mari [illegible] multe. [illegible]

principiile științei medicale pe care le prezentăm astăzi.

Alcoolurile luate în mică cantitate și diluate cu apă sunt digestive.

APERITIVELE

Asupra acestui subiect credem că toate școlile se pot înțelege: aperitivul cu alcoolurile lui tari, este un obicei mai mult vătămător. [illegible]

[illegible]

IV. UN SUMAR DE POVEŢE ŞI LĂMURIRI

SFATURI DESPRE SARE ŞI ALTELE

Un abonat scrie d-lui Baraltbaşa, [illegible]

Stimate domn,

[illegible] aproape indispensabile în bucătărie.

Dintre sfaturi prefer sarcale [illegible] să vă comunic cele ce urmează:

Dacă credeţi că sunt interesante [illegible]

Sarea stinge focul. Când a izbucnit undeva o flacără, atunci [illegible]

[illegible] un foc fără să [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible] mereu ocolite.

Sarea în pat. Încălziţi un săculeţ cu sare şi puneţi-l încă în patul umed. Veţi avea căldură până dimineaţa.

Are laptele apă? Dacă vreţi să ştiţi dacă laptele ce vi-l aduce lăptăreasa are apă sau nu, introduceţi în masa lichidă un ac lung de făcut ciorapi. Scoateţi apoi acul ţinându-l vertical. Dacă laptele se scurge încet în jos şi se strânge repede nelăsând nicio urmă şi nici bobiţa din vârful acului, are apă.

Are untul margarină? Luaţi o bucăţică din untul bănuit şi puneţi-l pe o lingură pusă la foc. Dacă mirosul e al cărnii de oaie friptă, atunci untul are margarină.

Mâncărurile afumate. De atâtea ori mâncărurile se prind pe fundul vaselor, se ard şi se afumă. Vreţi să piardă mirosul cel urât? Puneţi cra-[illegible]

După această schimbare mâncarea în altă cratiţă şi mirosul cel greu a dispărut.

Vreţi apă de trandafiri? Puneţi apă rece într-un vas şi cât mai multe foi de trandafir; apoi picuraţi 2 sau 3 picături de spirt de mentă. Această apă va dobândi şi culoarea şi mirosul trandafirilor.

Sunt ouăle proaspete? Vreţi să faceţi verificarea?

E uşor. Puneţi 125 gr. sare în 1 litru de apă. Să se topească. Introduceţi oul. Dacă e proaspăt cade la fund, dacă are vârstă mai mare de 5 zile, se ridică la suprafaţă. Cu cât oul e mai vechi, cu atât scoate mai mult capul afară din apă.

Şi acum am onoarea să vă salut, urându-vă cărţii viaţă peste ediţii.

Domnul X.

BUCHETUL

În România mâncările de carne şi de peşte se pregătesc fără aromate, de aceea peştele îşi păstrează mirosul său specific, iar mâncările cu carne şi supele, mirosul cărnii. Pentru înlăturarea acestui dezavantaj, s-a introdus buchetul. Acest buchet e compus din cimbru, foaie de dafin, usturoi şi pătrunjel verde care leagă. Pentru unele mâncări se [illegible]

Buchetul se pune în oala unde fierbe supa, în cratiţa sau oala unde fierbe peştele, cărnurile cu sos, etc., etc. La masă buchetul e scos şi [illegible]

[illegible]

[illegible]

UNTDELEMNUL

[illegible]

Untdelemnul „virgin" este cel c[illegible] făinii lor [illegible]. La a doua [illegible] a treia, mai multă apă caldă. Untdelemnul virgin este, deci, cel extras pur din măsline fără amestec de apă, de aceea nu îngheaţă niciodată iarna. Cele care îngheaţă sunt de a doua şi a treia, pline de mai multă sau mai puţină apă.

Nu uitaţi deci la [illegible] untdelemnul Virgin [illegible].

UNTUL PROASPĂT

[illegible]

PIPERUL NEGRU

Ţineţi boabe într-o răşniţă. Atât la bucătărie cât şi la masa bună de mâncare, utilizaţi totdeauna piperul proaspăt.

MESELE

[illegible]

SERVICIUL MESEI

[illegible]

[illegible] care nici nu-i dăruit. Fiindcă ceea ce dă [illegible] satisfacție și [illegible], e [illegible] o față de masă de damasc fină spălată și călcată impecabil.

Aranjamentul mesei de recepție este

La dreapta sunt paharele pentru toate vinurile și apă. Chelnerii în picioare servesc băuturile, alții [illegible] pentru mâncărurile în jurul mesei. Pe acest [illegible], [illegible] [illegible] [illegible]

[illegible]

[illegible] gura, [illegible] și [illegible].

[illegible]

[illegible] servitul: [illegible] [illegible] [illegible]

[illegible] deserturi, [illegible], [illegible], [illegible] [illegible]

La desert, servirea se face astfel: brânzeturile, prăjiturile, fructele, [illegible], bomboanele și [illegible].

[illegible]

[illegible]
apoi urmează mezelurile, mâncarea de pește, alta de carne cu sos. Friptura sau friptura și salata; în al doilea serviciu brânza, înghețată, fructe [illegible] compot, o dulceață.
La mesele obișnuite, în familie, la restaurante, cu sau fără invitați, menu-ul este ca mai sus, redus: mezelurile, o mâncare de pește, o mâncare de carne, brânza, fructele, prăjiturile.
Cât despre vinuri, iată ce este: Se începe cu un vin alb uşor şi se sfârşeşte cu un vin negru mai tare. După masă cafeaua, cu un păhărel de coniac sau lichior. Alcoolul, însă, nu este indispensabil.
La dejunurile în familie, trebuesc date de obiceiu: 2 mezeluri, o mâncare cu carne sau pește, una cu legume, o salată, un desert.
La prânzurile în familie, o supă, o mâncare cu carne sau pește, una cu legume [illegible]
La dejunul și prânzurile cu prieteni, pentru desert putem mezeluri, două mâncări calde sau reci [illegible] o salată, un dulce și un desert.
[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]
sau bucăți de cartofi.

CUM SĂ FRIGEM CĂRNURILE

[illegible]
un foc puternic. Dar nu trebue [illegible]
de ardere, și în timpul frigerii, [illegible]
Carnea de oaie cere mai puțin foc și trebue unsă, nu cu grăsime și cu unt. Dacă carnea de vacă poate fi friptă mai puțin, atunce servită

[illegible]

CONSERVAREA CĂRNII

[illegible]

care deu meşişă pot ... [illegible]

Epurele	[illegible]	[illegible]
Fazanul	[illegible]	[illegible]
Prepeliţa	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
Vaţelul şi mielul	[illegible]	[illegible]
Puiul	[illegible]	[illegible]
Gâsca bătrână	[illegible]	[illegible]
Curcanul, raţa, gâsca	[illegible]	[illegible]

Pe timp călduros sau când timpul e la ploaie, carnea necesită mai [illegible]

V. CUM SĂ PREGĂTIM MÂNCĂRILE

SFATURI ȘI EXPLICĂRI

[illegible]

UNTUL CLARIFICAT

În rețetele noastre se va întâlni, de multe ori, expresia „unt clarificat". Ce este untul clarificat?

Într-o cratiță, nu prea mare, puneți atât cât vă trebuie, unt proaspăt pe foc domol; când untul s-a topit cu desăvârșire și face un depozit alb, scurgeți-l din cratiță și întrebuințați-l, căci e clarificat.

MÂNCĂRI ÎNCĂLZITE

[illegible]

TIMPUL ÎN BUCĂTĂRIE

[illegible]

CUM SE AMESTECĂ ALBUȘURILE DE OUĂ

Când vreți să amestecați unei mâncări albușuri de ouă, procedați astfel.

Dacă ouăle sunt mai ușoare decât alimentul cu care va trebui amestecate, de pildă făină cu zahăr sau altceva la fel, atunci ei o lopățică de lemn și, dacă n-o ai, o carte de vizită sau o bucată de carton. Albușul îl torni peste făina cu zahăr, iar cartonul îl înfigi, ca un cuțit, prin albuș și făină cu zahăr până în fundul vasului. Treci cartonul sub masa ce-l ridici dimpreună cu aceasta, și apoi tot ce ai ridicat la dreapta cum ai face ca o împături. Același lucru îl repeți de mai multe ori până

PIUREA PRINSĂ

numai treceţi piureul

CUM SE USUCĂ O PIUREA

SLĂNINA OPĂRITĂ

UNTUL MOALE

PENTRU MÂNCĂRURILE PREA SCĂZUTE

[illegible]

CANTITATEA SOSULUI IN MÂNCĂRI

Cât sos trebue să aibă o mâncare, trebue să fie mai scăzută sau mai rensoasă? Iată întrebarea. Răspunsul este: Când duci la masă o mâncare trebue să aibă 3 linguri de zeamă de fiecare persoană.

PĂTRUNJELUL PRĂJIT

[illegible]

UNELE CANTITĂŢI: UNT, ZAHAR, FAINA, etc.

Untul: când se spune că într'o mâncare trebue să se pune unt cât o nucă, să se înţeleagă 15 grame, iar când se spune că trebue unt cât un ou, să se înţeleagă 50 grame.

Făina: O lingură de supă însemnează 20 de gr. O lingură plină 30 gr., o lingură nu tocmai plină, 15 gr.

Zahărul: O lingură de supă rasă aproximativ 30 gr.

Sarea de bucătărie: O lingură plină 15 gr.

Sarea de masă: O linguriţă de cafea, circa 6 grame.

Paharul: Când se indică adăogarea în mâncări a unui pahar de oarecare lichid, se înţelege paharul de 200 gr.

ZEAMA ALBĂ

In bucătăria franceză se întrebuinţează mult această zeamă zisă „Courtbouillon" şi purtând numele de „alba" „Le blanc". Această zeamă, în care se fierb de multe ori cărnurile şi legumele, se fabrică astfel:

Se iau: 2 litri de apă, o lingură plină de făină, o lingură rasă cu sare de bucătărie, 3 linguri de oţet, 80 sau 100 gr. de grăsime dela rinichi de vacă şi buchetul cu pătrunjel, cimbru, dafin şi un căţel de usturoiu.

Mai, întâiul cu focul, făina cu apă căutând să nu facă cocoloaşe, adaugi oţetul şi sarea. Pune pe foc şi amestecă continuu amestecând mereu. Când clocoteşte tare, pui alimentele destinate fierberii, pui buchetul şi la urmă, grăsimea.

Retragi cratiţa de pe flacără, acoperă cu trei sferturi cu capacul şi laşi să fiarbă domol cât trebue.

VI. „REGIMUL FAVORIT"

RĂSPUNSURILE DOAMNELOR ȘI DOMNILOR

[illegible]

[illegible] mâncare[a] [illegible]

D-na ANA BERLESCU
Str. Maria Rosetti

Dragă Domnule Bacalbașa,

[illegible]

Cu toată prietenia
Ana Berlescu

D-na MARIA ARBIZANI

SCORDOLEAUA DE RACI

Prefer între mâncările de raci, mai ales scordoleaua. Dau mai jos două moduri de a prepara scordoleaua.

Întâia metodă: Se ia 250 gr. nuci curățate și bine pisate într-o piuliță de marmoră sau de lemn. Se freacă bine și se amestecă câtva timp în scordoleaua [illegible] două felii de franzelă, se picură vreo două-trei culişe de untdelemn și se amestecă bine toate aceste elemente. Adaug [illegible] puțin [illegible] și puțină zeamă dela apa în care au fiert racii.

Într-o oală se fierb racii — vreo 20 la număr — cu sare, piper, frunze de dafin, cimbru, [illegible], o ceapă întreagă. După ce au fiert racii, se curăță cozile, se toarnă în farfurie scordoleaua; cozile se pun deasupra, iar picioarele racilor decorează farfuria de jur împrejur.

[illegible] metodă: In apa în care fierbi cei 20 de raci, se pune sare, 10 boabe de piper, frunză de dafin, 2 căței de usturoi, o ceapă întreagă, un morcov, țelină, pătrunjel, un păhărel de oțet [illegible] vin. Racii fiind fierți se scot din oală și se decojesc [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

D-na ELENA STELIAN POPESCU

ŞALĂU CU CIUPERCI

[illegible] smântână.

Se curăţeşte peştele şi apoi se scoate osul dela mijloc. Rămân astfel două felii (dela 2 peşti, 4 felii).

Se pune o felie într'o farfurie şi pe deasupra ciupercile.

Acestea se taie în bucăţi mari, apoi se prăjesc înăbuşit în unt, cu puţin pătrunjel şi astfel se pun la început peste felia de peşte. Urmează altă felie de peşte şi iar ciupercile.

Se presară pe deasupra parmezan şi smântână şi se lasă în cuptor să se rumenească la un foc slab.

Elena Stelian Popescu

D-na LAURENŢIA BACALBAŞA
(Inspectoare şcolară)

Onorată editură,

Sunt întrebată care este felul meu de mâncare favorit. Iată o fo- [illegible]

[illegible] specialităţi ale bucătăriei delicioase moldoveneşti.

TOCANĂ DE MĂNĂTĂRCI (Hribi)

[illegible]

[illegible]

Mănăstirile trebuesc cercetate și curățate una câte una ca să nu aibă viermi.

MIEL CU SBARCIONI

Mi-a mai plăcut, acum când încă am incepusem seria regiunilor, acel fel de ciuperci numit „zbârcioci". Se găsesc în Moldova. Iată prepararea:

Romanești cu mai bucăți de miel. Zbârciocul îl curăți de rădăcină, lăsându-i piciorul și-l speli în câteva ape. După aceea îl tai, încă [illegible] amestecând cu un sos pregătit cu unt și puțină ceapă. Adaugi sare, pătrunjel și mărar. Lași să fiarbă și, când e aproape să scadă, adaugă câteva linguri de smântână, tăie bucăți de carne și pui în cratiță.

ALIVENCI

[illegible] bucătăriei moldovenești, aș arăta cum prepar [illegible] papanașii [illegible] același fel [illegible]

[illegible] cuptorul este tare.

Când e rumenit bine, servești cu smântână foarte proaspătă.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

CROPUŞOARE DE PORUMB CU LAPTE

[illegible] sarea necesară şi o lingură-două de unt, până ce se înfierbă bine şi formează o pastă moale. Se aşează în farfurie lungă, se fac deasupra cu vârful lingurii gropiţe de unghieri în care se pune câte puţin unt şi se serveşte cu smântână sau cu brânză de oi proaspătă.

CIR DE MĂLAIU CU LAPTE

[illegible]

BUDINCA DE PARMEZAN

[illegible]

Laurenţia Bagalhaga

D-na MAIOR M. D. MIHAILIDE
Str. Regală, 21 — Iaşi

RAŢĂ, LIMBĂ DE VIŢEL SAU IEPURE CU MĂSLINE

— Pentru 12 persoane -

½ kg. măsline verzi, 100 gr. capere, un morcov, un pătrunjel, ½ ţelină, două cepe, o bucată bulion sau sos de roşii, 2 bucăţi zahăr, o legătură pătrunjel verde, ½ lămâie curăţată de coajă şi tăiată felii subţiri, un păhărel de vin şi câteva felii subţiri de slănină.

Se prăjeşte carnea, apoi se curăţă zarzavaturile şi se taie ca tăiţei şi se prăjesc împreună cu cele două cepe şi se aşează peste carne. Se pun măslinele, caperele, lămâia, pătrunjelul verde tocat, calde, fo-

PAPANAȘI DE BRÂNZĂ DE VACI (Fierți)

... gălbenușurile se adaugă și făina, apoi ... o jumătate de lingură din cuoli- ...

Pentru papanașii prăjiți se pun la fel cantitățile, dar îi coacem în unt ... formă și presărăm zahăr praf când sunt fierbinți și se prăjesc cu ...

COZONACI MOLDOVENEȘTI

Se face maiaua de drojdie, 2 linguri de făină și puțin lapte cald. Se lasă să se dospească o oră, apoi frământăm ... Dacă este puțină cantitate se poate bate și cu lingura, adăugând gălbenușurile, ½ din albuș făcut spumă, zahărul, laptele, coaja de portocale, puțin rom și untdelemn și batem o oră până ce se face bășici, apoi punem și cantitatea de unt ce o avem puțin câte puțin; apoi lăsăm să crească la un loc cald. După 2 ore îl așezăm în forme. Când a crescut și în forme, îl ungem pe deasupra cu gălbenuș de ouă și presărăm puțin zahăr praf mare și ... de mijloc.

PLUM-KEKES

Se freacă gălbenușurile cu zahărul praf cel puțin ½ oră, apoi se bate bine albușul și se adaugă având grijă să se amestece ușor, apoi punem făina în care punem și bicarbonatul câte puțin până se termină. În urmă adăugăm stafidele, migdalele, fructele, coajă de lămâie, toate întregi le amestecăm ușor, apoi le răsturnăm într-o formă lunguiață unsă cu puțin unt și presărat cu puțină făină. Apoi o punem în cuptor la ...

D-l Gr. TRANCU-IAŞI
fost ministru

a trecut alături,

CRAPUL IN SOSUL LUI

G. Ceapolu

D-l C. GEORGIADI
Avocat
Str. D. Racoviță, 16

Nimic mai ușor.
Mai greu va fi însă să-ți decreți modul de preparațiune. Dar pres e bine, că îl vei...

Se ia după aceea, una din potârnichi și se rumenește într-o cratiță împreună cu untul, slănina, [illegible]; apoi treptat se adaugă: carnea, vinul, [illegible], zeama de carne, grăsimea de gâscă, [illegible], crapa, [illegible], sosul și piperul. Acoperă cu capacul și lasă să fiarbă 2 ore.

După aceste două ore, se scoate potârnichea, se scot din ea toate oasele, iar carnea se trece prin sită, spre a se preface în piureu. Se scoate de asemenea crapa și [illegible] și se încorporează piureul și crapa [illegible].

Se ia celelalte două potârnichi și se frig la frigare. Odată fripte bine, se taie în bucăți conservând prețios zeama pe care o lucrați pe vatră.

Serviți pe o farfurie caldă în care se așează mai întâi sosul pregătit cu feliile de slănină, [illegible] și [illegible] și acoperite de bucăți de potârnichi.

G. Georgiadi

D-l RADU ODOBESCU

[illegible]

CRAPUL LA CUPTOR

Alegeți un crap proaspăt, de apă curgă[illegible] curățat și spălat, apoi îi faceți crestături de p[illegible] proaspăt frământat cu pătrunjel tocat, puțin [illegible] cimbru, foi de dafin, sare, piper. Acoperiți [illegible] crap unt și înăuntru, presărați pe el pesmet [illegible]

După câteva minute de coacere, stropiți-l [illegible] iar în spațiul liber, puneți-i lapte sau smântână. Păziți-l mereu la cuptor și supravegheați operația stropind la intervale [illegible].

În altă parte gătiți franzele [illegible] sub grătar, iar peste tot turnați un pahar cu smântână.

Mai puneți-l la cuptor lăsând să fiarbă și serviți.

Radu Odobescu

I. N. ANONIM

SALATA DE ICRE.

[illegible]

[illegible]

VII. ALIMENTE DE REGIM

SOSURI, SUPE, MÂNCĂRI, PRĂJITURI HRANĂ NATURALĂ ŞI VEGETARIANĂ

SOSURILE

SOSUL NOU

[illegible]

SOS BEDELVE

[illegible]

SOSUL MUSELIN UŞOR

Subţiezi două linguri de făină în 250 grame de lapte. Pune-ţi să fierbe.

Adaogi, cât vrei unt şi amesteci mereu până ce sosul s-a îngroşat [illegible]

Atunci pui zeama a jumătate de lămâie şi un ou, al cărui albuş l-ai bătut până la spumă.

[illegible]

SOS ALBIMAL

[illegible] sosul bechamel.

Iei 500 gr. lapte, 3 linguri făină, 40—50 gr. unt, puțină sare. Pe când laptele fierbe, subțiază făina cu puțin lapte rece, apoi toarnă amestecul în laptele care fierbe. Lasă să fiarbă 20 minute și sărează. Când sosul e fiert, adaugă untul.

Cu acest sos se mănâncă cărnurile albe fierte, peștele, legumele.

SUPELE

BULION VEGETARIAN

Taie în bucățele 3 cepe și rumenește în unt, [illegible]. Amestecă ca să nu se prindă.

Umple cu 2 litri apă, adaugă 2 praji, 3 carote și o țelină, toate legumele tăiate în bucăți.

Să fiarbă domol 4 ore.

[illegible]

[illegible]

SUPĂ CU VARZĂ DULCE (Franceză)

[illegible] cepele bucățele [illegible]

[illegible]

SUPĂ GOSPODĂREASCĂ

[illegible]

[illegible]

SUPA NORMANDA

[illegible]

chart [illegible]

[illegible]

PIUREA DE LINTE

[illegible]

[illegible] piureaua în castron și amestecă până se ia(?) tapioca untul. Serveşte.

PAPARA FRANCEZA („PANADE")

Într-o oală de 5 litri, pune 1 litru 400 gr. apă. Adaugă 50 gr. pâine uscată în bucăți, 15 gr. unt, puțină sare.

Pune pe un foc iute. La început [illegible] și lasă să fiarbă 20 la 30 minute amestecând mereu.

În cratiță sau oala de pământ [illegible] cu 50 gr. lapte. Adaugă 30 grame unt [illegible]

Pune papara în castronul de supă [illegible] legătura de [illegible]

[illegible]

[illegible]

Adaugă 5 gr. zahăr și 5 gr. sare.
Să fiarbă domol încă.
Luare aminte. Toate supele cu fidea, griș, lapte, etc., se pregătesc [illegible]

SUPĂ DE PRAZ

[illegible]

Pregătește o legătură cu: 2 gălbenușuri de ouă, 100 gr. lapte rece, 40 gr. unt. Amestecă bine. Toarnă supa în castron, apoi legătura, amestecând mereu cu o mână, pe când cu cealaltă torci ouăle și laptele.

Când untul s'a topit, servește.

OREZUL ÎN SUPELE DE PIUREA

În supele de piureu, cele de legume, cele de [illegible] de carne, pâinea se poate înlocui cu orezul.

Fierbi 30 grame orez pentru o supă de 4 persoane până ce orezul s'a umflat; adaugi 15 gr. unt și 4 de sare. După 20 de minute, amesteci orezul cu piureaua, punând 15 gr. unt în castronul de supă.

SUPĂ CU TAPIOCĂ

Fierbe 2 litri apă cu puțină sare și dă drumul în ploaie, în timpul fierberii, la 6 linguri de tapiocă. Amestecă mereu. Lasă să fiarbă încet timp de 10 minute, apoi adaugă unt proaspăt cât un ou.

Bate în castronul de supă 1 sau 2 gălbenușuri de ouă și toarnă deasupra lichidul.

SUPĂ CARDINAL

Fierbe 2 litri de apă în care fierbi deodată 500 gr. morcovi tăiați în bucăți și 500 gr. cartofi, adaugi puțină sare. Această supă trebuie să fiarbă 2 ore.

[illegible]

SUPĂ IMPERIALĂ

Fierbe 2 litri de apă în care subțiezi o lingură cremă de orez legată cu 2 gălbenușuri de ouă.

Din altă parte pregătește un omletă cu 2 ouă și 250 grame lapte care se fierbe la „bain-marie". Lasă să se răcească și taie-l în mici bucățele.

În momentul de a servi îl torni în supă astfel tăiat.

SUPĂ VEGETARIANĂ

Curăță o ceapă, o cepșoară (dacă e cazul), o rădăcină de țelină, un praz, 2 cartofi (sau puțin morcov), un praz, o varză creață. Spală toate acestea și taie-le în bucățele mici.

Spală o lingură de orez.

Într-o cratiță pui unt cât un ou. Când s-a topit untul pui și legumele și orezul. Amestecă până ce s-au rumenit. Torni aproape 2 litri apă. Sărezi cât trebuie și lași să fiarbă o oră și jumătate.

Treci prin sită această supă și o torni în castron peste felii de franzelă prăjită. Adaugi unt cât o nucă și piper.

SUPĂ DE MORCOVI

Pune la foc 500 grame carote (sau morcovi), timp de 4 ore în 3 litri de apă sărată. Când au fiert treci zarzavatul prin sită, iar piureaua obținută o pui iarăși în aceeași apă. Adaugi 3 linguri de cremă de orez pe care o subțiezi, mai întâi, în puțină apă.

[illegible]

SUPĂ DE MAZĂRE BOABE

[illegible]

SUPĂ DE FASOLE

Absolut la fel ca cea de mazăre.

SUPĂ DE LINTE

La fel ca cea de mazăre și de fasole.

SUPA DE PEPENE GALBEN

Deschide [illegible]

Curăță 2 cepi, taie-le în rotogoale și rumenește-le în unt fierbinte. Amestecă cu o lingură de lemn și când începe să se rumenească bine, adaugă pepenele stors în piureu. Sare și mult piper. Lasă pe foc să se [illegible]

Sfărâmă în castronul de servit o mare bucată de pâine și toarnă [illegible]

SUPA DE CASTRAVEȚI

Se face întocmai la fel.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible] bine, ubue [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

GALETE DE FASOLE

[illegible]

[illegible]

FASOLE ALBĂ LA CUPTOR

[illegible]

MÂNCARE DE LEGUME

[illegible]

MÂNCARE CU GRÂU VERDE

Fierbe în apă sărată și în cantități egale, [illegible] de morcovi, [illegible] în bucăți mici, împreună cu boabe de mazăre și vârfuri de sparanghel, câteva boabe de bob, un pumn de fasole verde. Pui mai întâi morcovii, napii și bobul, puțin mai târziu fasolea, mazărea și sparanghelul. Când s-au copt legumele, le treci printr-o sită și păstrezi apa.

Alege grâul verde și fierbe-l în de patru ori atâta apă din aceea în care ai fiert legumele. Lasă pe foc domol 3—4 ore. Când grâul e fiert, adaugă legumele, ouă bătute și împrăștii găluști pe care le [illegible] în [illegible] fierbinte [illegible] să nu se rumeni.

ȚELINĂ NORVEGIANĂ

Taie o frumoasă țelină în bucăți. Curăță 1 cartofi mari și îi tai în rotogoale subțiri. Pune-le să fiarbă amândouă legumele în apă. Când legumele s-au muiat, adaugă o ceașcă de lapte, sare cât e nevoie și lasă să fiarbă încă 15 minute.

[illegible]

VARZĂ GRATINATĂ

Curăță o varză de frunze și opărește-le în apă fierbinte. Când s-au muiat, desfă-le, scurge-le și taie-le în felii subțiri.

Unge o tavă pentru cuptor, pune varza, presărând fiecare strat cu brânză-cașcaval rasă, adaugă bucățele de unt și termină printr-un strat de pesmet și jumătate [illegible] de smântână.

Se [illegible] la cuptor. Servește cald.

RONDELE DE PÂINE

[illegible] pâine feliată albă în rondele de un [illegible]

Unează o cratiță. Presară peste rondelele gruiiier sau parmezan ras. Rondelele așezate câte două, una peste alta, și puse să se coacă la cuptor domol.

MACAROANE LA CRATIȚĂ

Aruncă macaroanele în apă fierbinte și sărată. Dumulește focul și [illegible]

COTLETE VEGETARIANE

[illegible]

[illegible]

[illegible]

20 minute.

CROCHETE DE CARTOFI

[illegible]

PÂINE DE ȚELINĂ

1 a n țelină, ½ litru lapte, 50 grame unt, 150 grame făină, 25 grame unt, 3 ouă.

Taie țelina în bucăți mici, acoperă-o de apă și lasă să fiarbă [illegible]

Din altă parte topește 20 grame unt, amestecă-l cu 40 grame făină, adaugă jumătate litru lapte. Vei avea un sos gros.
Amestecă sosul cu piureul, apoi incorporează gălbenușurile ouălor și albușurile bătute spumă.
Când pasta este omogenă, toarnă într-o formă unsă și presărată de griș și lasă să se coacă ½ oră la cuptor într-un bain-marie.
Scoate din formă, cald fiind, și toarnă deasupra un sos tomat.

VARZĂ ROȘIE

Curăță varza de foile [illegible], taie-o în patru și apoi [illegible].
Toacă mărunt ceapă, rumenește-o într-o cratiță cu unt sau cu ou, adaugă varza. Pune sare, piper și lasă să fiarbă 15 minute.

CONOPIDĂ ÎNĂBUȘITĂ

Curăță conopida de foile verzi, cotorul [illegible] și desparte-o în mai multe buchete. Spală bine.
Înfierbântă o bucată mare de unt, adaugă sare, [illegible], pune conopida cu florile în sus, acoperă cratița. Întoarce-o cu două furculițe [illegible] și lasă să mai fiarbă 15 minute la foc domol.

GĂLUȘTE ROMANE

[illegible]

GĂLUȘTE GERMANE

Se fac la fel dar fără ouă și fără brânză.

SPANAC CU PĂTLĂGELE VINETE

Ia pătlăgelele proaspete și taie-le în două, în lungime și scoate o parte din miez. Apoi toacă spanac și pune într-o cratiță cu untdelemn sau unt proaspăt. Când spanacul s-a muiat bine amestecă-l cu miezul pătlăgelelor, pune sare și untdelemn și umple cu acest amestec golul pătlăgelelor. Presară praf de făină și pune la cuptor 40—50 de minute.
[illegible]

GHIVECIU SPECIAL

Rumenește în unt două cepe tăiate în bucăți.
Adaugă o inimă de lăptuci stropind cu zeamă. Acoperă cratița și lasă să fiarbă încet fără apă.
Când salatele au lăsat toată apa lor, adaugă: 250 grame de varză sau morcovi tăiați în felii subțiri.
Se păstrează 3 ore pe foc.
Cu o jumătate oră înainte de a servi adaugă ½ chilogram de mazăre boabe de conservă și câțiva cartofi mici.

GALANTINĂ VEGETARIANĂ

[illegible]

LĂPTUCI CU ZEAMĂ

[illegible]

ȚELINĂ CU ZEAMĂ

Se prepară exact ca și lăptucile.

ANGHINARE CU SOS ALB

Curăță bine anghinarele tăindu-i coada, smulgându-i foile tari de jos și tăind vârfurile celorlalte. Spal-o cu apă rece.
Acoperă anghinarea cu apă în clocot, pune puțină sare și lasă să fiarbă [illegible]

Dacă foile se rup ușor anghinarea e fiartă, dacă nu, de legume, mai fierb [illegible]

fiert (ca un sos alb utilizând jumătate cantitate de lapte sau bulion de legume. (Vezi la capitolul sosurilor).

ANGHENARE CU SOS REMULAD

Fierbi legumele cum se spune mai sus, apoi le servești cu sosul următor:

[illegible]

Când zarzavatul a ajuns fină de tot, aruncă în pulpă un gălbenuș de ou răscopt, un alt gălbenuș crud, o bucată de miez de pâine muiat în lapte și stors apoi.

Freacă, mai departe, repede turnând, cu puținul, untdelemn, sare și zeamă de lămâie.

Sosul trebue să fie foarte des.

ANGHENARE CU ROȘII

Ia anghinare de cele mici, scoate aproape jumătate foile și taie pe jumătate pe mijlocul.

Pune apoi anghinarele într-o cratiță cu apă fierbinte sau bulion de legume. Se pârpăie pe foc timp de un ceas și jumătate priveghind ca să rămână întregi.

Adaugă către sfârșit sosul să fie legat, piure și piureu de pătlăgele roșii.

GHIVECI FRANCEZ

[illegible] legate fiecare fel în colțun.

[illegible]

VARZĂ DE BRUXELLES

Curăță o varză zisă „Bruxelles" și taie-o lungi cu foile. Fierbe-o mult în apă sărată, apoi strecoar-o și toacă-le subțire de tot.

Pune în cratiță unt cât un ou, aruncă peste el un pumn de praf de pesmete și lasă-l până ce se rumenește. Apoi adaugă foile de rezervă, amestecă totul cu lingura de lemn. Peste vreo zece minute servește cald.

VARZA ACRĂ CU CARTOFI

[illegible]

OUĂ ȚĂRĂNEȘTI

[illegible]

URZICELE

[illegible]

CASULET (CASSOULET) VEGETARIAN

[illegible]

Poate ½ oră [illegible]

FASOLE VERDE CU CEAPĂ

Taie zece cepe mari în rotocoale. Le așezi pe foc direct cu ulei, sare, piper, prăjește cu făină, stropită cu apă și lăsată ca să fiarbă.

Cepele stoarce-le cu presiune într-o sită și pune-le iarăși pe foc timp de 15 minute adăugând 250 grame de fasole verde. Această fasole să fi fost fiartă, mai înainte, în apă sărată.

PRĂJITURILE

MERE PE PÂINE

[illegible]

FRAGI PE PÂINE

[illegible]

CIREȘE SAU VIȘINE PE PÂINE

La fel cu cele de mai sus.

CAISE PE PÂINE

Tot la fel.

PIERSICI PE PÂINE

La fel.

FRUCTE SUB PÂINE

[illegible]

[illegible] felii de pâine groase cât un creițar [illegible] întin în felie. Acestea felii trebue să acopere complet fructele.

Aruncă peste pâine câteva bucățele de unt.

[illegible]

MERE MICA ÎNȚELEGERE

Ia un coșuleț de mere mai dulci. Pune-le într-o tavă care să meargă la cuptor. Deasupra pune albuș de ou bătut în spumă tare. Pentru fiecare albuș al unui ou să se pune o lingură de zahăr.

Să stea la cuptor 5 minute.

Tava se pune împrejur pesmeți și dulceață de coacăză sau gelatină.

MERE PORTUGHEZE

Ia câteva mere, curăţă-le şi scoate-le tot miezul [illegible]. Pune în [illegible] zahăr şi puţin unt, apoi aşează-le într-o tavă de cuptor unde s-a pus puţină apă şi puţin unt.

O jumătate oră la cuptor domol.

Apoi umple interiorul merelor cu peltea de coacăze sau de [illegible]

MERELE DEMIDOFF

Ia câteva mere şi scobeşte-le adânc.

Miezul scos fă-l compot, trece-l prin sită şi adaugă-i:

2 albuşuri de ouă bătute ca zăpada.

1 lingură de unt cu migdale pisate.

2 linguri pline de praf de zahăr.

Umple cu acest amestec golurile merelor şi pune-le la cuptor cu puţin unt şi puţină apă în vas.

[illegible]

MERE CU OREZ

Ia: 125 gr. orez, ½ litru lapte, 1 ou, 50 grame unt, ½ kilo mere [illegible], 60 gr. zahăr pentru sirop, 100 grame apă, 100 gr. zahăr pentru [illegible] (caramel), puţină coajă de lămâie.

Spală orezul şi pune-l să fiarbă în lapte 30 minute având înăuntru coajă de lămâie. Când s-a fiert, amestecă unt şi lasă-l să se răcească.

[illegible]

[illegible] orez, un rând de mere şi tot aşa alternând şi stropind cu un [illegible] orez. Se pune în cuptor 45—50 de minute. Când serveşti, garniseşti [illegible] compot de mere.

OREZ CU CAISE

[illegible]

OREZ CU VIŞINE

La fel.

OREZ CU PERSICE

Tot la fel.

TORTE

[illegible]

DULCEAȚĂ ÎN ALUAT

[illegible]

[illegible] DE CARTOFI

[illegible]

PATRU SFERTURI

Într-o p[illegible]

În altă [illegible]

[illegible]

ȘARLOTA „SFÂNTUL ANTON"

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

VIII SOSURILE

[illegible]

[illegible] preparate [illegible] de ouă [illegible]

[illegible], poate fi ... mai repede, [illegible] ... hanul ... pământul de ...

[illegible] îngroașă prea mult, pentru ca să nu se [illegible]

... si repede.

SOS SOUBISE

[illegible]

SOS BECHAMEL (BEŞAMEL)

[illegible]

[illegible]

SOS NANTEZ

[illegible]

SOS BORDELEZ

[illegible]

SOS REGAL

Este întrebuinţat cu friptură de iepure.

Tai subţire de tot [illegible] [illegible] şi câteva [illegible] din lipsă, ceapă, şi un buchet de pătrunjel. Rumeneşti totul în unt.

Le adaugi un pahar cu trei linguri de oţet şi trei pahare de apă fierbinte, sare, piper şi un cuişor. Torni totul peste [illegible] la foc [illegible] un ceas.

Scoţi grăsimea şi serveşti.

SOS TANGO

[illegible]

SOSUL [illegible]

Pregătește o maioneză: toacă două linguri de capere, 6 castraveciori în oțet, scoate le oțetul stoarcându-l într-un tulpan. Adaugă [illegible] amestec o lingură de pătrunjel și de [illegible] încorporează toate acestea maionezei și bate bine, cu [illegible].

[illegible]

[illegible]

SOS CU TOMATE CONSERVATE

Sosul acesta se poate face și cu bulionul în sticle pregătit de industrie. Iată felul de a-l pregăti:

[illegible]

SOSUL BEARNEZ

[illegible]

SOS CU MUȘTAR

SOS ITALIAN

Pune într-o cratiță pătrunjel, ceapă, usturoi, ciuperci, totul tocat mărunt. Se fierbe la foc domol cu un pahar de vin alb. După [illegible]

[illegible]

SOS PICANT

[illegible]

[illegible]

[illegible]
O lingură de fecule trebuie subțiată în 3 linguri de apă rece.

SOS „MAITRE D'HOTEL"

[illegible]

SOSUL ROBERT

[illegible]

SOSUL OLANDEZ ALB

Pune unt proaspăt într-o cratiță și topește-l la foc mediu. Adaugă smântână și amestecă ușor cu o furculiță. Servește-l cald cu pește rasol sau prăjit.

SOS OLANDEZ GALBEN

[illegible] unt proaspăt, trei [illegible] Îi faci infuzat [illegible]

[illegible]

[illegible]

SOSUL DIJONEZ

Este un sos elegant. Iată cum se pregătește:

Pui într-o cratiță de mărime mijlocie 1 gălbenuș de ou, zeama unei lămâi, 1 linguriță de apă rece, sare, piper alb și bucățele de unt tare. Cantitatea e la discreție. Pui această cratiță în alta mai mare cu apă fierbinte. Cu pămătuful de sârmă amesteci bine oul și untul. Când sosul s-a îngroșat, adaugi o lingură mare de muștar. Gustezi de sare, câtă trebue și servești.

Acest sos se potrivește cu peștele prăjit, cât și cu ouăle fierte.

SOSUL „POULETTE”

Se mănâncă cu ciupercile albe fierte.

Într-o cratiță pune unt cât un ou și jumătate în care încorporezi 4 linguri de făină pe care le lași să fiarbă fără să se coloreze. Uneori cu 750 grame bulion de vițel trecut prin sită și rece. Amestecă amestecând întâi cu o lingură de lemn apoi cu pămătuful de sârmă pentru ca sosul să devie onctuos.

Adaugi buchetul garnisit, câteva boabe de piper alb, precum și piciorușele bine spălate ale câtorva ciuperci proaspete. Adaugi un cățel de usturoi necurățat și zdrobit. Retrage cratița pe mijlocul mașinii pentru ca fiertura să devie domoală. Fierbe separat ciupercile curățate într-un lichid compus dintr-un păhărel de vin alb sec, zeama unei lămâi și o jumătate nucă de unt. De îndată ce ciupercile s-au fiert, menține-le cu zeama lor într-un castron.

În fundul unui castron de salată pui 4 gălbenușuri de ouă, câteva bucățele de unt proaspăt, jumătate din lichidul în care au fiert ciupercile. Acesta rece. Amestecă totul cu pămătuful, iei din sosul fierbinte și-l încorporezi ouălor și untului, amestecând bine. Mai adaugi încă unt și amesteci mereu.

Pune din nou cratița și treci sosul pe foc, cu dreapta amestecă, mereu cu pămătuful, iar cu stânga versi în cratiță tot conținutul castronului.

Fiertura, oprită un moment, va începe din nou. Trebue continuată, amestecând mereu și viguros, trei-patru minute.

[illegible]

SOS „[illegible]"

[illegible] sosul obișnuit prin untul de crevete. La ultimul moment adaugă și cozile de crevete fără coaje.

Untul de crevete se face astfel: pisează 100 crevete cu cojile lor și 100 grame unt. După ce ai făcut pasta, pui pe foc amestecând cu o lingură de lemn. Când untul s-a topit și s-a limpezit luând culoare arămie, îl pui într-o pânză și-l storci până ce se scurge tot untul.

SOS „PERIGUEUX"

[illegible]

SOS [illegible]

[illegible]

SOS TARTAR

[illegible] lând mereu cu lingura. Mai adaugă, în același timp, și puțin ardei roșu.

Acest sos e bun cu peștele prăjit.

SOS „GRIBICHE" (GRIBIȘ)

[illegible] sare, piper, foarte puțin praf de paprika. Amestecă toate acestea strivindu-le cu o furculiță, turnă subțire de tot, ca pentru maioneză, [illegible] rioșă, pătrunjel, tarhon, [illegible]

SOS PIUREA DE TARHON

Curăță 200 grame de tarhon foarte proaspăt. Opărește frunzele în apă sărată, scurge-le, mărunțește-le și după ce le-ai răcit [illegible]

SOSUL BEAUHARNAIS

[illegible]

SOSUL „VELOUTE" GRAS

Pune toatele proporțiile sosul d[illegible] pentru cantități mari de sos [illegible] face. sosă. în cantități [illegible]

[illegible]

[illegible] să fie unsă, apoi 2 cepe [illegible] grand bouillon: Lasă pe [illegible]. Umple cu 7 litri „grand [illegible]

[illegible]

sosul prin etamină (sită).

SOSUL „VELOUTE" SLAB

la 4 kg. pește: știucă, șalău, caracudă, caraș. Pune totul în cratiță [illegible]

[illegible]

Umple cu 1 litru vin alb și 4 litri apă.

Lasă să fiarbă. Spumează și lasă să pâlpâie pe colțul mașinii până ce peștele se ia fire de tot.

Trece lichidul prin tulpan, apoi fă un rântaș alb cu 350 grame unt și 350 grame făină. Moaie rântașul cu lichidul.

Lasă să stea pe colțul mașinii, amestecând 15 minute. Trece-l [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

ALT SOS „SUPREME"

Dacă n-ai grași Velouté, procedează astfel

Pune într-o cratiță un kilo carne de vițel, culege scheletul de pasăre[illegible] carcasele spre a le găsi altfel, apoi umple cu 4 litri[illegible] supă de carne (grand bouillon). Să fiarbă și spumează.

Adaugă buchetul, 2 cepe din care una cu un cuişor înfipt, 5 gr.[illegible] și puțină nucșoară

Să fiarbă încet pe colțul maşinii până ce să fiert carnea.

[illegible]

MARELE BULION (GRAND BOUILLON)

[illegible]

SOSUL SPANIOL

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

SOSUL DIN BURGUNDIA (cald)

[illegible]

[illegible]

[illegible]

SOS BRETON (cald)

Rumenește în unt 2 linguri de ceapă tocată, umple cu 200 grame vin alb. Fă să scadă pe foc la jumătate și adaugă 200 gr. sos spaniol (vezi mai sus) și tot atât sos de pătlăgele roșii, un căţel de usturoi pisat și câteva foi de pătrunjel tocate.

Să fiarbă 10 minute și să fie trecute prin sită deasă.

SOSUL CU CIUPERCI (cald)

Rumenești în unt și untdelemn vreo 150 grame ciuperci tăiate mărunt, adaugi o linguriță de ceapă tocată și umple cu 50 grame coniac și 100 grame vin alb. Fă să scadă pe foc la jumătate. Umple cu 300 grame sos de pătlăgele roșii, 300 grame sos spaniol și puțină zeamă de vițel, dacă este.

Să fiarbă câteva minute și adaugă câteva fire de pătrunjel.

[illegible]

SOSUL BEARNEZ No. 2

Ca să obții 250 grame de sos pune pe foc 100 grame vin alb și lă să scadă pe două treimi împreună cu 100 grame oțet de vin cu tarhon. Adaugi 2 lingurițe de șalote tocate sau în lipsă ceapă și puțin usturoi, puțin tarhon tocat mărunt, puțină sare, puțin piper în praf și apoi presară cât o nucă.

Retrage cratița de pe foc, lasă câteva minute să se răcească conținutul; apoi adaugă trei gălbenușuri de ouă; pune iar pe foc cu 250 grame unt aproape topit. Untul se pune treptat ca untdelemnul la maioneză și sosul se bate mereu cu un pămătuf.

Legătura sosului se face prin coacerea treptată a ouălor, de aceea sosul bearnez trebue lucrat pe un foc domol.

Când untul s-a încorporat trece sosul prin etamină sau prin [illegible]

[illegible]

SOS BEARNEZ CU ROȘU (cald)

[illegible] se adaugă sos tomat foarte scăzut.

SOS DE UNT (cald)

Amesteci 40 grame de făină cu 40 gr. de unt topit. Toarnă deasupra 600 gr. apă la clocot și 6 gr. sare. Amesteci repede cu pămătuful de sârmă. Apoi toarnă 4 gălbenușuri de ouă amestecate cu 2 linguri de lapte cald sau de smântână.

Trece sosul prin sită, iei tigaia de pe foc și-i adaugi 250 grame de unt de bună calitate.

SOS DE CAPERE (cald)

[illegible]

SOS CU MUȘTAR (cald)

Faci un „Sos de unt" sau un „Sos Olandez" și adaugi o lingură de muștar Savora sau de sos englezesc. O lingură de muștar pentru [illegible]

SOS MAITRE D'HÔTEL CU MUȘTAR (cald)

Prepari un sos „Maitre d'Hotel" și-i adaugi același muștar. Proporțiile: pentru 100 gr. de sos Maitre d'Hotel, 2 lingurițe de muștar. [illegible]

[illegible]

[illegible]

ZEAMĂ DE CARNE ALBĂ (Fond-Blanc) (cald)

[illegible] diverse mâncări.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

ducel, cel puțin 5 ore. În tot timpul acesta umple mereu cu apă fiartă apoi a menține tot mereu lichidul la aceeași înălțime de unde a plecat la început.

[illegible]

300 gr. zeamă pregătită, amestecă continuu, lăsând să scadă complet lichidul pe foc de mijloc și repetă această operație de două ori. Apoi adaugă toată cealaltă zeamă. Se fierbe cu capacul, scoate spuma dacă este, acoperă oala pe trei sferturi, continuă fiertura încet timp de 3 ore, apoi scoate grăsimea zemei, trece-o prin sită deasă păstrând-o apoi pentru întrebuințările casei.

[illegible]

SOSUL BLOND (sosul parfumat) (cald)

Acesta nu este decât sosul „Velouté" obișnuit legat cu gălbenuș [illegible]

Proporțiile pentru un litru. Un litru de Velouté, 5 gălbenușuri de ouă, 300 gr. zeamă albă (fonds blanc) rece, puțin praf de piper, puțină nucșoară rasă, câteva linguri de fiertură de ciuperci proaspete, niciodată de conserve.

Într-o oală sau cratiță faci fiertura de ciuperci, zeama albă, gălbenușul de ou cu piperul, nucșoara; amesteci totul cu lingurița, adaugi „Velouté-ul" apoi amestecul și lași să scadă pe un sfert, în tot timpul acesta amestecă cu lingurița.

Scade sosul până ce acoperă lingurița și trece-o prin sită într-un vas.

Scurtează apoi, bate suprafața cu puțin unt pentru ca să nu se facă [illegible]

SOS CU ȚELINĂ (cald)

[illegible]

SOSUL ENGLEZESC CU OUĂ (cald)

Este sosul Bechamel căruia i s-a încorporat 3 ouă răscoapte calde, tăiate mărunt, două ouă pentru 250 gr. de sos

[illegible]

SOSUL ENGLEZESC CU UNT (cald)

Este la fel cu sosul francez „Cu unt", cu singura deosebire că nu e legat cu gălbenuș de ouă.

SOSUL ENGLEZESC CU CAPERE (cald)

Faci tot „Sosul cu unt" francez căruia i se adaugă 2 linguri de capere mici pentru 500 gr. sos.
Se mănâncă cu peşti rasol şi cu gigotul de berbec fiert englezeşte.

SOSUL YORKSHIRE (cald)

Fierbe bine în 300 gr. vin de Porto o lingură de coajă de portocală tăiată subţire, scurgi coaja şi adaugă vinului 4 linguri de sos „Demi-Glace" şi tot atâta gelatină de coacăze, puţină scorţişoară rasă, şi piper ardeiu roşu. Se fierbe câteva secunde, trece prin sită deasă şi întregeşte sosul cu zeama unei portocale şi coaja tăiată subţire.
Se mănâncă cu bibic de casă sau cu şuncă fiartă.

SOSUL FRANCEZ: DEMI-GLACE

[illegible]

SOSUL „DEMI-GLACE" CU TOMATE

Acelaşi sos căruia i se adaugă pentru a treia parte, sos de pătlăgele roşii.

SOSUL SUEDEZ (rece)

Adaugă 250 gr. de marmeladă de mere acrişoară bine, o lingură de [illegible] de muştar Sarepta, o lingură plină cu hrean ras şi 200 gr. de sos maioneză.
În locul maionezei se poate pune zeama de lămâie sau smântână proaspătă.
Se mănâncă cu carne de porc friptură sau găscă la fel.

SOSUL VERDE

[illegible]

DIVERSE SOSURI MAIONEZE (rece)

Poţi obţine mai multe specii de sosuri maioneză, mai ales pentru mezeluri.
De pildă, pisezi grăsimea racilor, langustei, homarului, sardele [illegible]

ţinală o oră cu puţină maioneză, o treci prin sită deasă şi-i adaugi de două ori maioneza făcută mai dinainte sau maioneză în cantitate egală cu piureul.

SOS CHANTILLY (rece)

[illegible]
cremă bătută tare (Crème fouettée).

SOSUL ENGLEZ CU MENTĂ (Mint-sauce) (rece)

Tocaţi 50 gr. foi de mentă, puneţi-le într-un vas, adăugaţi 2 linguri praf de zahăr, 5 sau 6 linguri de oţet cu miros de tarhon, puţină sare. Amestecaţi bine.

Se mănâncă cu friptură de miel.

IX. MEZELURI, CANAPELE ȘI SALATE-MEZELURI

(HORS-D'OEUVRE)

SFATURI ȘI LĂMURIRI

Mulți bucătari și gastronomi renumiți din străinătate, precum a fost acel de celebrul A. Escoffier, protestează împotriva abuzului ce se face astăzi cu mulțimea mezelurilor reci care sunt impuse la începutul prânzurilor.

Era odată când se întrebuința în Franța pe scară mai întinsă, „hors-d'oeuvre-ul" cald, dar astăzi a dispărut. Acum domină mezelul rece; și sunt restaurante în Paris unde se servesc, și la dejunul dela ora 12 și la prânzul dela ora 8, cantități numeroase.

Ca restaurant unde am găsit numeroase și excelente asemenea mezeluri este acela lângă Gare de l'Est, rue de Strasbourg 6, sub firma: „A l'Ecu de France". In adevăr patronul d-l Bonnegrâce știe, ca nimeni altul, să servească cantități nesfârșite de mezeluri de calitate superioară.

Mai jos vom prezenta numeroase feluri, multe din ele poartă numele „salată", deși nu se servesc la sfârșitul mesei însoțind friptura. Salatele pentru garnitura fripturilor sunt, cu totul, altele.

Mezelurile la mesele dela 12 se servesc cele dintâiu, iar la mesele de seară după supă. Așa este acum obiceiul în Franța, în Anglia și [illegible].

Și acum să ascultăm:

SALATELE

[illegible]

[illegible]

[illegible]

SALATĂ DE CARNE

[illegible]

SALATĂ DE ICRE TESCUITE

[illegible]

SALATĂ DE ICRE DE CRAP ȘI DE ȘTIUCĂ

[illegible]

SALATĂ DE CEAPĂ

[illegible]

SALATĂ DE PATLĂGELE ROȘII

[illegible]

SALATĂ DE CONOPIDĂ

Desparți conopida în b[illegible] fierbă prea mult căci s'ar [illegible]

Scutură de apă, așeaz-o, unge-o, toarnă [illegible] delemn.

SALATĂ LIONEZĂ

[illegible]

SALATĂ DE FASOLE ALBĂ

[illegible]

SALATĂ TUTTI-FRUTTI

[illegible]

SALATĂ DE TĂRI

Țării trebuie mai întâiu bine bătuți cu un pisălog, după aceea puși în spuză. Fierbinți, curățați-i de pieliță apoi tăiați-i în fâșii subțiri, puneți-i într'un castron și turnați deasupra oțet fierbinte, sare și piper după gust.

Lăsați-i să se marineze o jumătate de oră, apoi adăugați pătrunjel și mărar [illegible] untdelemn, sare după gust [illegible] și amestecați bine.

Nu trebuie mâncată această salată mai înainte de două ore.

Se poate adăuga și ceapă verde tăiată în bucăți mici.

SALATĂ „RACHEL"

Pune într'un castron:
500 gr. [illegible] tăiate felii subțiri.
300 gr. trufe tăiate la fel.

SALATĂ-GHIVECIU

SALATĂ DE IARNĂ

Un sfert de oră înainte de a servi, scurge oțetul verzii și amestecă cu țelină și cartofi.

SALATĂ DE VARĂ

Taie 300 gr. castraveți în rotogoale subțiri.
Adaogă 100 gr. țelină fiartă în bucăți pătrate și 300 gr. funduri de anghinare crude, tăiate subțiri ca și castraveții.
Marinează-le în oțet, două ore. Adaogă 200 gr. ridichi de lună tăiate la fel.

SALATĂ GERMANĂ

tocată foarte mărunt, opărită și clătită în apă rece.
Adaogă 25 gr. hrean ras și oțetit și o legătură de asmățui
Pune sare, piper, 6 linguri de untdelemn și una de oțet.

SALATĂ ITALIANĂ

Fierbe morcovi și napi în bulion de pasăre. Lasă să se răcească și taie-le în felii de 5 mm. grosime. Taie la fel, în felii cartofi și sfeclă,

SALATĂ RUSEASCĂ

Pui într-un castron mare următoarele rămuri şi legume fierte, dar nu amestecate, ci în grupuri deosebite. Carote, napi, cartofi, vârfuri de sparanghel, mazăre boabe, funduri de anghinare tăiate, capete de conopidă tăiate mai mari, fasole verde, trufe tăiate subţire, piept de pasăre gătită friptă, limbă afumată, toate tăiate subţire ca chibriturile, ouă răscoapte tăiate în patru.

SALATĂ DENISSA

Pătlăgele roşii fără pieliţă şi seminţe tăiate felii, câteva foi de lăptuci sau marule, tarhon, maioneză.

SALATĂ DEMIDOFF

Trufe, cartofi, funduri de anghinare fierte, tăiate felii şi aşezate în castron în buchete deosebite. Maioneză.

SALATĂ ROSETA

Taie ca chibriturile şi opăreşte în apă sărată jumătate ţelină curăţată şi bine spălată.
Taie tot astfel 2 trufe bine spălate, fundurile de anghinare, cartofi noi şi vârfuri de sparanghel fierte toate în apă.
Cealaltă ţelină e întrebuinţată crudă.
Toate aceste legume se aşează în castron fiecare în grup deosebit.
Acoperă cu maioneză.

SALATĂ JAPONEZĂ

[illegible]
lui Francillon. Iată compoziţia
Fierbi cartofi în zeamă de carne, taie-i rondele şi fiind încă calzi, le pui sare, piper, untdelemn şi oţet de tarhon. Apoi o jumătate pahar de foarte bun vin alb, apoi mult pătrunjel tăiat mărunt.
Pune să fiarbă în apă cu legume midii cât o treia parte a car-[illegible].
Amestecă uşor şi acoperă totul cu trufe tăiate în rondele şi fierte în vin de şampanie.
Să fie servită două ore după ce a fost făcută.

SALATA REGENTULUI

Amestecă cozi de raci, carne de pasăre friptă, ţelină şi trufe tăiate subţire.
[illegible] piureu de sardele (anchois) maioneză şi [illegible] rac. Mai pune şi o lingură.

SALATĂ NINON

Curăţă de piele şi taie în felii 20 pipote de cocoş fierte în vin alb. Taie la fel câinea trufe şi câteva funduri de anghenare opărite. Udă cu sosul englez (Worchester), untdelemn, oţet, paprika, cât şi două linguri de bulion de pătlăgele roşii.

[illegible]

SALATĂ PIEMONTEZĂ

[illegible]

Maioneză.

SALATĂ HENRI IV

[illegible]

SALATĂ SUEDEZĂ

[illegible] aceeaşi cantitate [illegible]

[illegible]

piper.

SALATĂ DE SARDELE (ANCHOIS)

[illegible] jumătate centimetru. Aşează bucăţile în castron. Apoi adaogă albuşul [illegible]

SALATĂ DE CALCAN

Fierbe calcanul, taie-l în bucăţi pătrate de 4 centime[illegible] joară-le cu o bordură de gelatină. Fă salata ca de obicei.

SALATĂ DE CARTOFI CU MUŞTAR

Fierbe cartofii şi îi tai felii subţiri. Apoi îi faci salată cu muştar [illegible]

CANAPELELE

[illegible]

CANAPEA CU UNT DE SARDELE

[illegible]

CANAPEA CU ICRE MOI

[illegible]

CANAPEA CU SALATĂ DE ICRE NEGRE

[illegible]

CANAPEA CU SALATĂ DE ICRE DE ŞTIUCĂ

La fel cu cele de sus.

CANAPEA CU SALATĂ DE ICRE DE CRAP

[illegible]

CANAPEA CU ICRE ŞI UNT

[illegible]

CANAPEA CU CREVETE

[illegible]

CANAPEA CU UNT CU MUŞTAR

[illegible]

CANAPEA CU UNT DE HERINGI

[illegible]

CANAPEA CU OUĂ

Răscoci ouăle, [illegible] pătrunjel, pui sare și piper și întinzi pe bucățelele de pâine unsă.

CANAPEA DANEZĂ

După ce ai uns pâinea așezi deasupra unt cu hrean, și bucățele mici de hering și ceapă.

CANAPEA TAI MEȘ-BALIKEȘ

După ce ai uns pâinea pui deasupra un amestec format din unt cu hrean, lămâie [illegible], [illegible] cu pește (lacherdă sau somon).

CANAPEA CU RACI

Faci cozi ca la „Neptun" (vezi capitolul racilor), și pui peste pâine una sau două cozi de raci cu [illegible] pregătirii.

CANAPEA MOSCOVITĂ

Taie la început [illegible], pești, fripturi, trufe și vârfuri de sparanghel fierți, amestecă cu [illegible] maioneză pipărat bine.
Amestecă și așează pe franzelă.

NOTĂ — Aceste canapele se pot face la cartiere. Unele din ele se pot de [illegible] realimentei.

FELURITE MEZELURI

BARBUNI ORIENTALI

Barbunul este un pește care trece prin Marea Neagră în apropierea țărmului. De obicei se face marinată, dar și următoarea pregătire este excelentă, la începutul mesei.

Să alegi pe cei mai mici, îi speli într-o cratiță cu untdelemn, le dai sare și piper. Torni peste ei vin alb cât trebuie. Adaugi ceapă tăiată fără coajă și semințe și tocate, pătrunjel și mărar la fel, câteva căței de usturoi, cimbru, dafin, șofran. Să fiarbă bine 10–15 minute.

MĂSLINE UMPLUTE

Le alegi cât de mari, le scoți sâmburii și le umpli cu unt de [illegible].
Cu aceste măsline se pot face și canapele.

OUĂ UMPLUTE.

La capitolul X al ouălor se găsește o altă preparare a ouălor umplute, aceasta, pe care o dăm aci, este mai complicată.

După ce ai răscopt ouăle le tai în două în lungime și le scoți gălbenușul pe care îl treci prin sită. Îl pui apoi într'o altă cratiță cu o cantitate egală de unt proaspăt și-l amesteci bine cu lingura de lemn. Dai sare și piper.

Cu acest amestec umpli golurile albușurilor și adaugi deasupra un vârf maioneză.

[illegible]

HERINGI-MEZEL.

[illegible]

BRÂNZĂ CU UNTDELEMN

Brânză albă de Brăila, puțin unt proaspăt, untdelemn și ardeiu roșu. Pui toate acestea într'un castron și le amesteci bine cu furculița. Formezi o pastă compactă.

OUĂLE CU MUȘTAR

Răscoci ouăle. [illegible], le tai în două în lungime, apoi sărezi și le ungi un strat de muștar și peste muștar pui o [illegible] de [illegible].

OUĂ CU MAIONEZĂ

Răscoci ouăle, le curăți de coji și le tai tot la fel în două, apoi le așezi în farfurie și le torni deasupra un bogat strat de maioneză cu muștar.

CREMVURȘTI

[illegible]

CRUCHETE SURPRIZE

[illegible]

și le pui în unt proaspăt să se prăjească.

CARNURI AFUMATE

[illegible] ghiudem, salam [illegible] fierbinte și le [illegible]

PĂTLĂGELE VINETE TOCATE

Toate pătlăgelele [illegible] și amestecate bine [illegible]

[illegible]

[illegible]

ȚELINĂ CU MUȘTAR

[illegible]

CARTOFI CU COSTIȚĂ AFUMATĂ

Cei la fiert cartofi [illegible] de preferință, și tăiați în cuburi sau rondele subțiri.

[illegible]

NUCI ÎN OȚET

[illegible]

TARI CU UNT PROASPĂT

Tar [illegible] specialitate englezã.

[illegible] bucată de-a-lungul și [illegible] și pe mașină, mai bine [illegible] de făină, [illegible] și umpleți-l [illegible] în două degete de [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

ANGHENARE GRECEȘTE

[illegible]

200 gr. apă, 5 gr. mărar.
100 gr. untdelemn, 10 gr. [illegible]
3 linguri zeamă de lămâie.
[illegible] gr. piper [illegible]
Se [illegible] la foc potrivit. Trage apă pe culțol [illegible] să [illegible] domol timp de 40 minute.
Se [illegible] până ce va fi [illegible]

TELINĂ GRECEȘTE

Curăță [illegible] tamuri [illegible] [illegible] 4 sau [illegible] pe [illegible] pregătește-le la fel ca [illegible] [illegible]

GEORGETELE

[illegible] de cei făinoși.

Când [illegible] de [illegible] [illegible] cartofilor [illegible] [illegible] acoperiți cu ou [illegible]

TOMATE UMPLUTE CU PEȘTE

Cele [illegible] pentru [illegible] [illegible] un amestec de 175 grame [illegible] [illegible] [illegible] Se servește foarte rece.

[illegible]

[illegible]
pune mărar, felii de usturoi, rozmarin, capere.

CIUPERCI CU VIN ALB

[illegible] zvântă-le pe o pânză. Aruncă-le, apoi, într-o cratiță unde vei fi călit câteva linguri de untdelemn fierbinte. Adaugă sare, piper, o lingură ceapă și pătrunjel, tocate mărunt, zeama de la 2 lămâi și 150 gr. de [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

ARPAGIC ISTANBUL

La un kilogram de arpagic curățat, două treimi a unui litru de apă, o treime parte a unui litru de oțet, 4 linguri de untdelemn, 6 linguri de piureu de tomate, 125 gr. de zahăr, 150 gr. stafide sultane, o linguriță de sare, puțin ardei roșu și cunoscutul buchet: pătrunjel, cimbru, [illegible]

Pui totul într-o cratiță pe un foc domol. Să fiarbă cel mult o oră. Arpagicul fiind fiert și lichidul scăzut pe jumătate, se scoate și se pune [illegible]

X. SUPELE

SUPELE NOASTRE. — SUPELE STRĂINE

SUPELE NOASTRE

CIORBA ȚĂRĂNEASCĂ

[illegible]

[illegible]

SUPA DE GĂLUȘTI DE GRIȘ

Iei o bucată de unt și il bați cu lingura până devine alb[illegible]. Adaugi gălbenușuri de ouă, după cantitatea găluștilor ce dorești să faci. Amesteci mereu. Apoi presari griș și iar mereu amesteci. Albușul [illegible] amestecul aluatului. Adaugi sare și puțin pătrunjel [illegible]

Faci, după aceea, găluștile luând cu lingurița porțiuni din aluat și le arunci [illegible] Găluștile [illegible] de curat [illegible] găluștile [illegible] să fie fierte în mată cantitatea de supă, ci numai [illegible]

Cantitatea mică de zeamă în care au fiert găluștile, se adaugă [illegible]

Găluștile [illegible]

SUPĂ DE TRAHANA

[illegible]

SUPĂ DE ZARZAVAT

Tai mărunt și curăți zarzavaturi diferite: morcovi, țelină, ceapă, varză dulce, fasole verde, mazăre boabe, [illegible] verde, cartofi, roșii, sau numai o parte din aceste legume. Le rumenești ușor în puțin unt.

Zeama de carne o pui să fiarbă. Când este în clocot mare adaugi legumele, care nu trebuie deodată. Mai întâi pui morcovii care fierb mai greu, apoi treptat celelalte zarzavaturi, pumn cu pumn, [illegible] zeama să se răcească, cum s-ar [illegible] dacă zarzavaturile ar fi aruncate toate deodată. Când arunci un pumn, aștepți ca clocotul să reînceapă și numai atunci arunci pumnul următor.

Când dai la masă, [illegible] pătrunjel și presari și adaugi [illegible]

SUPĂ DE TĂIEȚEI

Tăițeii se pregătesc astfel:

Pentru un pumn de făină un ou. Amesteci bine până ce amestecul e perfect. Arunci [illegible] în [illegible]. Amesteci [illegible] și frămânți în mână. Când amestecul e deplin, îl lași să se răcească și să se dospească. Apoi întinzi cu un sucitor. Când se [illegible] pui aluatul pe o scândură, pe masa de bucătărie și îl întinzi [illegible] până obții subțirimea dorită. Atunci apuci aluatul de la un colț și îl răsucești ca un sul. Când sulul e destul de gros, tai cu cuțitul și reîncepi un alt sul. Apoi, cu un cuțit foarte subțire tai [illegible] subțiri. Dar mai înainte de a-i arunca în zeama de carne fierbinte, tăițeii trebuie împrăștiați pe masă sau pe scândura bucătăriei, spre a se usca. Când pui în zeama fierbinte [illegible] [illegible] ocazie.

SUPĂ DE PĂTLĂGELE ROȘII CU OREZ

Această supă se face, fie cu zeamă de carne, fie de legume numai [illegible].

Și o mică cantitate de zeamă sau de apă și fierbi în ea atâtea pătlăgele cât doriți să fie supa, mai deasă sau mai limpede.

Când pielița de pe pătlăgele se ridică ușor, acestea sunt fierte. Și atunci le treci prin sită.

În unt rumenești o cantitate de ceapă și o treci prin sită și pe aceasta. În altă oală prăjești orezul destinat supei pe care l-ai ținut [illegible] în apă spre a se muia.

În zeama de carne sau în apa destinată supei, torni piureaua de pătlăgele, de ceapă, orezul cât și zeama, sau apa în care au fiert pătlăgelele, precum și untul în care ai prăjit ceapa.

Adaugi o frunză de leuștean și alta de țelină. Săreci și lași să fiarbă până ce orezul este gata.

Adaugi și puțin zahăr, după cum vrei să fie supa de dulce sau [illegible].

Unii pun și un pumn de făină fiartă în untul în care a prăjit ceapa. Chestie de gust.

CIORBĂ DE PEȘTE

[illegible]

SUPĂ DE LINTE

[illegible]

SUPĂ ECONOMICĂ CU VARZĂ DULCE

[illegible]

SUPĂ DE GĂLUȘTI DE RACI

[illegible]

SUPĂ DE BORȘ CU POTROACE

[illegible]

apa, care nu a fost prea multă dela început decât atâta cât a trebuit să acopere bucățile, se adaugă zeama de varză fiartă cu acestea. La [illegible]

[illegible] care fierbe.

SUPA DE BORȘ CU PERIȘOARE

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible] în castron. Unii pun și 2 ouă [illegible]

BORȘ CU GALUȘTI DE PEȘTE

După ce fierbe bine peștele, desparți carnea de oase și o toci, apoi adaugi pâine de franzelă muiată în untdelemn, o ceapă [illegible] și tocată, sare, piper, amesteci bine totul până ce devine ca o alifie.

[illegible]

[illegible]

BORȘ CU GALUȘTI DE RACI

[illegible] acesta de ciorbă, după ce se scoate carnea din raci, restul se pisează bine, se fierbe în borș și înainte de a se pune găluștile în acest borș îl strecori. (Nu trebuie: mai întâi fierți).

SUPA DE DOVLECEI

[illegible]

[illegible]

SUPĂ DE CIUPERCI

[illegible]

CIORBĂ DE BURTĂ (SCHEMBEA)

[illegible]

SUPĂ DE GĂLUȘTI DE FICAT

[illegible]
dela foc și adaugi ... cu frunze verzi, pătrunjel [illegible]

CIORBĂ DE PEŞTE DELA DUNĂRE

Rumeneşte în untdelemn 4 cepe, 3 bucăţi albe de praz, o ţelină, 4 tomate fără piele şi seminţe. Adaugă în cratiţă şi 3 căţei de usturoi zdrobiţi şi umple cu 3 litri de apă. Pune sare şi piper. Curăţă 1 kilogram şi jumătate de peşti diferiţi, după cum ţi-e pofta.

Pune peştele în cratiţă şi fierbe 20 de minute, apoi trece lichidul prin sită în altă cratiţă.

Serveşte foarte cald.

CIORBĂ PESCĂREASCĂ

Iată o ciorbă care nu se poate măsura în condiţii asemănătoare decât prin bălţi, pe la pescării. Aceasta din două cauze: întâia că numai acolo se pot găsi mai multe varietăţi de peşti deodată, a doua fiindcă peştele viu are cu totul alt gust decât peştele mort. Se procedează astfel pentru pregătire.

Se pune într-o oală mare cu apă, mai multe feluri de peşte, cu sare şi câteva legume. Fiertura se face bună când peştii aproape s-au topit. Atunci, ce a mai rămas din toţi aceşti peşti se aruncă, iar în lichidul rămas se pune, spre a fi fiert, un peşte nou, acela pe care îl alegi consumaţiei.

Fiert în bulionul acela în care au fiert ceilalţi peşti, peştele ales capătă un gust deosebit.

CIORBĂ DE IEPURE ŢIGĂNEASCĂ

Întrebuinţezi capul şi alte bucăţele a părţii de dinainte a iepurelui. Le pui într-o oală cu vin alb să stea peste, adaugi apoi apă şi sângele şi pui să fiarbă. Înainte de a înceta fierberea, pui: ceapă tocată, morcov tăiat cu paiul, sare, mult piper măcinat proaspăt, coaja dela jumătate lămâie.

CIORBĂ DE FASOLE

Pui la ajun să se moaie fasolea boabe, mai curând în apă căldicică. Să stea astfel cel puţin 12 ore.

A doua zi pui această fasole într-o oală cu apă rece. Cantitatea potrivită cu numărul consumatorilor şi cu dorinţa de a fi ciorba mai rară sau mai deasă.

După ce fasolea a fiert până să crape, numai atunci pui sarea. Apoi [illegible] timpul clocotului adaugi [illegible] tocată, o rădăcină de cimbru, o rădăcină de ţelină, morcovi tăiaţi subţire. Când fasolea e fiartă bine, iei o pătrime a ei şi o treci prin sită, lăsând să cadă iarăşi în oală.

In timpul fierberii, nu trebue să bagi lingura ca să amesteci.

Poţi adăuga o jumătate pătlăgea roşie pentru a colora şi da ciorbei un gust acrişor.

CIORBĂ DE POTROACE MOLDOVENEȘTI

Această ciorbă se face și cu borș și cu zeamă de varză acră; cea cu zeamă de varză e preferabilă.
Pui zeama sau borșul să fiarbă cu ceapă tăiată în bucăți și pătrunjel; apoi adaugi bucățile din măruntaiele curcanului sau ale gâștei.

CIORBĂ DE PERIȘOARE

Altă pregătire a ciorbei acesteia pe care am mai prezentat-o odată.
Toci carne de vacă în care ai pus miez de pâine muiat în lapte sau zeamă de carne, sare, piper, ouă câte trebuie, după cantitatea cărnei, și puțin unt proaspăt. Faci perișoarele, le tăvălești în făină și le pui să fiarbă în borș sau zeamă de varză.
Când supa este în clocot, adaugi câteva zarzavaturi: morcov, ceapă, leuștean, țelină, [illegible], frunze de dafin, cimbru. Zarzavaturile nu trebuie puse când apa e încă rece căci s-ar înăcri. Să nu faci toate deodată, ci pune puțin câte puțin, pentru ca lichidul să nu se răcească.

SUPĂ DE VARZĂ CU SMÂNTÂNĂ

Pune în zeamă de carne, varză, piper, ardei roșu și lasă să fiarbă o oră și jumătate.
Cinci minute înainte de a servi amesteci trei gălbenușuri cu făină și pune în oala unde fierbe supa. Adaugi smântână și apoi mai multă sau mai puțină, după gust. Sărează și servește.

SUPĂ CU CASTANE

Curăță castanele de coji, pune-le în apă fierbinte pentru ca să le poți lua și pielițele. Apoi fierbe-le în zeamă de carne.
Trece-le prin sită în piureu.
Moaie piureul cu zeamă de carne, adaugă vin de Madera, fierbe supa și curăță-o mereu de pielițele ce ies deasupra.
Rumenește apoi în unt felii de miez (crutoane) și pune-le în supă în momentul de a servi.
Nu e nevoie de prea multă sare sau piper.

SUPĂ DE FASOLE VERDE CU OUĂ

[illegible] în apă sărată. Trece printr-o strecurătoare cu găuri mari gălbenușuri de ouă răscoapte. Înclăcește zeama de carne cât mai fierbinte. În momentul de a servi, pune înăuntru fasolea și micile bucăți de ouă.

SUPĂ DE PIURE DE CARTOFI CU SMÂNTÂNĂ

Fierbi în atâta apă câte tacâmuri ai la masă, cartofi tăiați bucăți, apoi îi treci prin sită. Într-o cratiță rumenești în unt sau untdelemn ceapă și praz în părți egale. În apa în care ai fiert cartofii pui piu-

[illegible]

SUPĂ DE TAPIOCA

[illegible]

SUPELE STRAINE

POT-AU-FEU

Cetitorii vor găsi imediat felul cum se pregătește cunoscuta supă franceză numită „Pot-Au-Feu": vom începe deci cu câteva lămuriri și principii de bază.

Părerea renumitului bucătar Jules Gouffé, fost mulți ani bucătar-șef al Jockey-Clubului din Paris, e că sunt două feluri de pot-au-feu: cel mic pentru intimitate și cel mare sau [illegible]

Pentru cel mic iată elementele și proporțiile:

750 gr. carne	250 gr. morcovi
125 gr. oase	150 gr. ceapă
4 litri apă	200 gr. praz
30 gr. sare	10 gr. frunză de țelină
25 gr. păstârnac	1 cuișoară, 150 gr. napi

Unii adaugă și usturoi, dar este o greșeală.

Pentru cel mare:

1500 gr. carne	300 gr. ceapă
400 gr. oase	400 gr. praz
6 litri apă	25 gr. țelină
60 gr. sare	2 cuișoare
300 gr. morcovi	30 gr. păstârnac.

Carnea întrebuințată este: pulpa și coasta. Trebuie proaspătă și nu mai e nevoie să o spălăm.

Procedura este următoarea:

Focul să fie bine făcut de la început, adică trebuie să fie plin de cărbuni când oala este pusă pe foc. Focul trebuie să dureze egal și fără nicio întrerupere. Când începe să slăbească adaugă lemne sau cărbuni cu încetul, evitând ca flacăra să pornească brusc și violentă.

După ce a început fierberea, capacul să rămână întredeschis, cam de două degete căci închis de tot ar face să se turbure.

In oală pune mai întâi oasele sfărâmate, apoi bucățile legate, în [illegible] 3 litri de apă filtrată pentru micul [illegible] și 6 litri pentru cel mare. Pune la foc. Adaugă sare. Să înceapă fierberea.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

SUPA DE CEAPĂ

[illegible]

SUPA ȚĂRĂNEASCĂ EXOTICĂ

[illegible]
în cală și prăjește-le câteva minute încît lingură de untdelemn sau la puțin unt

Adaugă puțin pătrunjel, sare, piper și puțin râie pojia, apă caldă în cantitate suficientă. Să fiarbă o oră.

[illegible] lingură de smântână. Amestecă bine și pune să mai fiarbă câteva minute. În momentul de a servi, adaugă un gălbenuș de ou, amestecând bine.

SUPA FRANCEZĂ CU TOMATE

[illegible]

SUPĂ DE MAZĂRE VERDE

[illegible] lapte și un gălbenuș [illegible] primul bulion [illegible]

[illegible]

SUPĂ DE PIPOTĂ ȘI FICAT

Iei ficatul, pipota și inima unei găini și 125 gr. ficat de porc. Pune-le la fiert în puțină apă, sare, piper, nucșoară și zeamă de ½ de lămâie. Mai pune o ceapă și puțin pătrunjel. Lași să fiarbă domol până ce măruntaiele s-au fiert bine, apoi le freci, prin sită, în castronul de supă. În momentul de a servi, torni deasupra o cană de zeamă pregătită dinainte.

SUPĂ DE CEAPĂ

Aceasta nu este „la soupe à l'oignon" despre care am mai scris.

Prăjește mai multă ceapă în unt, dar să fie ușor prăjită. Moaie cu jumătate apă și jumătate zeamă de carne. Adaugi buchetul de unt. Pui să fiarbă, apoi lași să pâlpâie puțin. Scoți buchetul, sărezi și piperezi bine. Pui un albuș de ou și leagă unul sau două gălbenușuri și puțin unt.

SUPĂ DE BRÂNZĂ CU PĂTRUNJEL

Iei o egală cantitate de gruier ras și de [illegible]. Adaugă câte 1 ou întreg de persoană. Amestecă cu cât lapte sau zeamă de carne dorești să ai, după numărul comesenilor. Piperează mult. Focul domol. Amestecă mereu cu o lingură de lemn. La început clocotește, dar mai [illegible]

SUPĂ DE FASOLE ȘI MĂCRIȘ

Fierbe 500 gr. fasole uscată în 2 litri de apă sărată. Scoate-le și păstrează apa. Trece prin sită și pune iarăși în aceeași apă. Tocă 2–3 pumni de măcriș pe care îl rumenești în unt. Amestecă-l cu fasole și fierbe 10 minute. Toarnă peste felii de franzelă. Fasolea, [illegible]

SUPĂ DE ȘUNCĂ CU ȚELINĂ

Taie subțire 2 cepe pe care le rumenești în unt. În același timp presari peste ele făină. Când începe să prindă culoare toarnă 2 litri de zeamă de carne. Adaugă 50 gr. șuncă tăiată subțire ca paiul, pune la fiert iute, cu smântână deasă.

În momentul de a servi adaugi bucățele de țelină crudă. Atunci servește repede fiindcă nu trebuie nici să fiarbă țelina, nici țelina să răcească bulionul.

SUPĂ FRANCEZĂ DE IEPURE

Curăță un iepure și păstrează [illegible]

[illegible]

SUPĂ DE RACI (BISQUE)

[illegible]

SUPA (POT-A-FEU) „HENRIC IV"

[illegible]

SUPA CULTIVATORULUI

[illegible]

Adaugă un pumn de fasole verde crudă şi toate cele bune
Să fiarbă un ceas şi jumătate la foc domol
Adaugă [illegible] mărar, dar numai în clipa [illegible] la masă

SUPĂ „MARGITA"

Ia 10 cartofi și 8 praji tăiați. Rumenește prajii în unt [illegible] cu 2 litri de zeamă de carne și 1 litru piureu de cartofi, adaugă [illegible] 20 cartofi curățați și tăiați. Să fiarbă un ceas și jumătate.

Leagă apoi cu 250 gr. smântână și 100 gr. unt.

SUPĂ „SOLFERINO"

Rumenește în unt 3 sau 4 praji tăiați în bastonașe, adaugă 600 gr. pătlăgele roșii fără pieliță și semințe și buchetul. Umple [illegible] litri zeamă de carne și adaugă 4 sau 5 cartofi tăiați rotunjele. Să fiarbă un ceas și jumătate. Scoate buchetul [illegible] prin sită. Mai adaugă 500 gr. zeamă de carne, pune unt [illegible] prin tulpan.

Pune înăuntru cartofi fierți în zeamă de carne și tăiați cu lingurița mai mici.

SUPĂ PORTUGHEZĂ

Rumenește în unt 200 gr. ceapă tocată și slănină de porc slab, tăiată în bucățele, adaugă un kilogram pătlăgele roșii [illegible] și semințe și un buchet cu usturoi. Când pătlăgelele s-au topit, adaugă un pumn de orez și moaie cu 1 litru și jumătate de zeamă de carne.

Să fiarbă la un foc domol 1½ oră și trece prin sită.

Mai pune unt și trece prin tulpan.

Pune, mai înainte de a da la masă, orez fiert în zeamă [illegible]

SUPĂ PIUREA DE MORCOVI

Taie mărunt 2 kilo morcovi și pune-i la rumenit în [illegible] ceapă tăiată mărunt și 100 gr. costiță afumată sau piept gras tocat mărunt; adaugă 100 gr. orez și buchetul.

Umple cu 2 litri de zeamă de carne și lasă ca să fiarbă 1½ oră.

Trece prin sită, subțiază cu 4—500 grame zeamă de car[illegible] puțin unt și trece prin tulpan.

Adaugă orez fiert în zeamă de carne.

MEHLSUPP (SUPĂ GERMANĂ DE FĂINĂ)

Taie subțire 2 praji și 1 ceapă, rumenește-le cu unt proaspăt, adaugă 2 linguri de făină și tracie cu 150 gr. unt. Umple cu 1 litru zeamă de carne, pune sare și piper dar nu amestecă prea tare pentru ca să nu rămână cocoloașe în supă.

Să fiarbă 75 minute, apoi adaugă 200 gr. smântână și o bucată de unt proaspăt.

SUPĂ MUTTON BROTH (ENGLEZĂ)

Ia: 2 piepți de berbec, 250 grame de arpacaș, 4 morcovi, 2 rămurele de țelină, 2 praji, 2 napi, 3 litri de zeamă de carne.

Legumele tăiate în bucăți mari, rumenește-le în unt, umple cu zeamă de carne, adaugă berbecul și arpacașul fiert aproape

[illegible]

GULIAS-SUPPE (UNGARĂ)

[illegible]

Umple cu 2 litri zeamă de carne și lasă să fiarbă 1½ oră la foc domol.

[illegible] raviolii rămași [illegible]

LEBBER-SUPPE (AUSTRIACĂ)

Taie subțire 700 gr. ficat de vacă sau de vițel și rumenește-l în unt cu mai multe zarzavaturi (ceapă, morcovi, pătrunjel, praz, țelină; presărând rumenește ca unt.

Pune sare, piper, 2 linguri de făină. Umple cu un litru zeamă de vițel și 100 gr. bulion de pătlăgele roșii. Să fiarbă trei sferturi de oră. Scurge apa de pe ficat și pisează-l în piuliță. Trece-l prin sită și după ce l-ai subțiat cu lichidul în care a fiert și a fost trecut prin strecurătoare, adaugă un pahar de vin alb și încălzește la „Bain-[illegible]

Pune sos și toarnă în castron peste franzeluțe prăjite în unt.

WASERZOOI (BELGIANĂ)

Ia crap, știucă, caracudă, nipar, șalău și taie acești pești în bucăți regulate și pune-le într-o cratiță, având grijă să pui dedesubt peștii cu carne tare și deasupra cei mai delicați.

Adaugă o bucată mare de unt, un pumn de rădăcină și frunză de pătrunjel, cimbru, frunze de dafin, sare, piper. Umple cu bulion de pește până ce acoperă peștii din cratiță și lasă să fiarbă puternic. Să fiarbă până ce zeama se va fi legat prin scădere.

[illegible]

OLLA PODRIDA (SPANIOLĂ)

[illegible]

[illegible]
[illegible]
[illegible]
O coadă de berbec tăiată bucăţi.
[illegible] şi ardeiu.
[illegible]
[illegible]
[illegible]
1 varză opărită
6 lăptuci
300 gr. mazăre uscată, muiată 24 ore
[illegible]
Sare, piper.

Pune să fiarbă, spumează, lasă să fiarbă 5 ore, scoţând [illegible] câte una legumele şi cărnurile după cum s'au fiert.

Strânge grăsimea cu îngrijire.

Serveşte cărnurile şi legumele de o parte şi supa de alta.

PUCHERO (SPANIOLĂ)

Această supă cuprinde toate elementele supei franceze „Pot-au-feu", având mai mult: o ureche de porc, costiţă afumată şi mărunţaie de pasăre (aripi, pipote etc.). Apoi pe lângă legumele din „Pot-au-feu" se mai adaugă o felie de dovlecel, o lăptucă, jumătate [illegible]

Se mai adaugă puţină mentă şi se lasă ca să fiarbă 4 ore.

SCI (RUSEASCĂ)

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Adaugă pieptul de berbec tăiat în bucăţi mari.

Să fiarbă regulat 1 şi ½ oră.

[illegible] deasupra 50 gr. smântână acră.

Această legătură adaog-o supei fără să fiarbă de ură înainte de a [illegible]

Termină adăugând câteva linguri de smântână şi o lingură de pătrunjel tocat şi opăţit.

BORȘ-KOOP (RUSEASCĂ)

Taie mărunt 2 morcovi, 2 cepe, 1 praz, jumătate rădăcină de țelină și jumătate sfeclă. Înăbușește-le toate [illegible] cu grăsime și 100 gr. ulei. Mai adaugă buchetul de rădăcini de pătrunjel și [illegible]. Umple cu 2 litri apă, sare și piper. Pune la fiert și adaugă 300 gr. carne de vacă slabă și [illegible] precum și câteva gâturi de pasăre tăiate în bucăți. Se fierbe 1 și ½ oră. Trece prin tulpan.

În această zeamă pune vreo 30 [illegible] suc de sfeclă fiartă și când supa este gata [illegible] trece-o iarăși prin tulpan și pune-o să fiarbă din nou.

BORȘ POLONEZ (POLONEZĂ)

Ia: 1 rață [illegible] rumenită la cuptor.
1 kg. piept de vacă opărit.
300 gr. slănină afumată slabă sau [illegible].
1 [illegible] cu o [illegible] în mijloc.
250 grame cârnăciori de porc [illegible].

Rădăcini de pătrunjel și țelină.
Legumele toate tăiate mărunt.
Înăbușește aceste legume în unt. Umple cu 5 litri zeamă de carne, adaugă rața, vaca, slănina, [illegible].
Ia spuma și lasă să fiarbă încet până ce toate cărnurile vor fi bine fierte. Scoate atunci cărnurile și slănina și taie-le în bucăți [illegible].

În [illegible] supei și leagă cu 3 sau 4 linguri smântână [illegible] cu 100 gr. zeamă de sfeclă acră. Adaugă jumătate lingură de mărar și pătrunjel tocați și [illegible]. Servește.

PISTO (ITALIANĂ)

Curăță și taie în bucăți mari:
2 [illegible], 2 napi, 2 praz, 1 ceapă, 4 dovlecei cu floare, 4 cartofi, 4 [illegible] de varză, 2 pătlăgele roșii.
Înăbușește în unt ceapa și prazul și adaugă cartofii, napii, dovleceii, varza și [illegible].
Umple cu 3 litri apă sau zeamă de carne foarte ușoară și adaugă 200 gr. slănină slabă piept și 200 gr. de șuncă, totul bine curățat și tăiat în bucățele.
Pune oala la foc și adaugă cartofii, fasolea și mazărea.
Cu [illegible] de ceas înainte de a servi pune să fiarbă în supă 150 până la 200 gr. de fidea.
Pentru legătură pisezi împreună 2 sau 3 foi de basilic, 50 gr. slănină grasă și 4 căței de usturoi. Adaugă 150 gr. de parmezan ras.
Lucrezi acest amestec în piuliță și-l adaugi supei în ultimul moment.

SUPĂ „CIUCA OALA" (Peşte Marinate)

Este supa „[illegible]" [illegible] să adăugai un [illegible] o gâscă sau mărunţişuri de pasăre.

Varza, după ce ai fiert-o vreo 10 minute în apă [illegible], o scoţi [illegible] şi fierbi în zeamă de oase, apoi morcovii şi ceapa [illegible] tăiaţi mărunt şi prazul tăiat felii de trei centimetri.

Când dai la masă, torni zeama într-un castron unde ai pus pâine prăjită. Legumele şi [illegible] în acest castron pe când carnea tăiată în bucăţi se serveşte deasupra împreună cu varza.

Peste zeamă se presară dacă vrei parmezan ras.

SUPĂ PIUREA DE MAZĂRE PROASPĂTĂ

Fierbi în apă 1 kilo de boabe, apoi le pisezi şi le treci prin sită. Pui din nou piureaua pe foc în altă cratiţă şi-i adaugi zeamă albă de [illegible]

SUPĂ PIUREA DE MAZĂRE CU UNT

Fierbi boabele în 75 gr. de unt, o lingură tăiată mărunt, puţin zahăr, [illegible] gr. de sare şi 200 gr. apă. Pisezi boabele când s-au fiert, le treci prin sită. Apoi pui piureaua în altă cratiţă şi o aduci la punct cu zeamă de carne.

Pentru îmbunătăţirea acestei piureuri se adaugă, la sfârşit, 60 gr. de unt de [illegible] bun.

SUPĂ PIUREA PORTUGHEZĂ

Pui în unt un amestec de 50 gr. [illegible] tăiat în bucăţele, o ceapă şi o carotă tăiată la fel, o foaie de dafin, puţin cimbru şi puţin pătrunjel. Adaugi 600 gr. de pătlăgele roşii fără seminţe şi pieliţă şi un căţel de usturoi. Fierbi încet. Treci prin sită deasă. Pune din nou în cratiţă, adaugă 250 gr. orez spălat bine, amestecă cu 1 litru şi ½ zeamă de carne. Să fiarbă jumătate oră la foc domol.

SUPĂ PIUREA DE ŢELINĂ

500 gr. ţelină tăiată subţire o fierbi câteva minute în apă în clocot. Strecoar-o, scurge-o şi pune-o în cratiţă cu o mare bucată de unt. Acoperă cratiţa şi lasă să fiarbă 10 minute. Umple cu 1 litru zeamă de carne şi dacă lipseşte, cu un litru de apă fierbinte. Dacă ai pus apă adaugă vreo 10 gr. de sare.

Adaugă atunci 200 gr. cartofi tăiaţi foarte mărunt. Acoperă cratiţa şi lasă să fiarbă încet.

Treci ţelina şi cartofii prin sită deasă. Adaugă acestei piureu puţin lapte fierbinte. Apoi încorporează 2 linguri de unt şi apă de [illegible] proaspătă.

Se adaugă crutoane.

SUPĂ PIUREA DE NAPI

Absolut la fel.

SUPĂ PIUREA DE CONOPIDĂ

Iarăși la fel

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

SUPA CRCII E SOREL

Fierbe la 2 litri de bulion o găină tânără.

Din altă parte iei partea albă a 2 praji, cât degetul în lungime și-i tai în fâșii foarte subțiri. Arunci prazul în apă în clocot timp de un minut. Scurge-l de apă. Pune-l în cratiță cu 50 gr. de unt; să stea câteva minute pe foc domol. Adaugă 300 gr de cartofi tăiați în rotogoale foarte mici. Umple cu lichidul în care a fiert găina. De îndată ce au fiert legumele trage cratița pe marginea mașinii și adaugă carnea găinii tăiată în felii foarte subțiri. Mai adaugă și câteva frunzișoare de [illegible]

În această supă se poate pune numai pieptul păsării.

SUPA PARMENTIER

Fierbe în unt, dar ușor, albul a 2 praji tăiați subțire, adaugă 500 grame cartofi tăiați în bucăți, pune 1 litru și 500 gr. zeamă de carne sau apă fierbinte. Să fiarbă repede. Când cartofii s-au fiert, sfărâmi

cu un polonic, care pare ... Pune pireul la ... pe foc și adaugi smântână de vacă sau lapte fierbinte.

Când servești adaugi 150 gr. smântână proaspătă și căteva bucățele de unt proaspăt.

Crutoane alături.

SUPĂ ITALIANĂ „MINESTRA"

Topește mărunt 60 gr. de slănină proaspătă dela piept și adaugă 40 gr. de slănină rasă. Încălzește această slănină într-o cratiță cu 15 gr. de sare, adaugă o ceapă ..., o rădăcină de țelină și 2 cartofi de mijloc tăiați în felii subțiri. În același timp 100 gr. de varză de varză tăiată cu fidelina și 2 pătlăgele roșii fără pieliță și sâmburi.

După 30 minute de fiert mai adaugă 200 gr. boabe de mazăre verde, un pumn de fasole verde tăiată în bucățele mici și 100 gr. de orez sau de spaghetti rupte în bucăți. Apoi lași să mai fiarbă 40—50 de minute la foc domol.

În ultimul moment adaugi un căței de usturoiu zdrobit.

Unii adaugă acestei supe aproape toate legumele proaspete ale [illegible]

CIORBĂ RUSĂ (RUSEASCĂ)

[illegible] ... piept de vacă de vreo 400 grame [illegible] ... Pui buchetul și piper. Să fiarbă [illegible]

[illegible]

SUPĂ SACHA GUITRY

Topește în unt 200 gr. de foi de măcriș proaspăt; treceți-le prin sită și umple-le cu 1 litru de zeamă de pasăre.

Când e aproape să servești adaugă o legătură de 6 gălbenușuri de ouă subțiate cu 150 gr. de smântână proaspătă. Când legătura e făcută pe foc, trage vasul de pe flacără și adaugă 75 gr. unt proaspăt. Să nu fiarbă când se leagă.

[illegible]

SUPĂ MILTON

[illegible]

SUPA NEPUTINCIOSULUI

[illegible]

SUPA DE SĂNĂTATE

[illegible] cuţele de ouă

[illegible]

CONSOMMEU JOCKEY-CLUB

[illegible]

CONSOMMEU DE PASĂRE JOCKEY-CLUB

[illegible] pieptului şi 3 kilograme carne [illegible]

[illegible]

SUPA DE PIUREA DE FASOLE ALBĂ

[illegible]

[illegible]

Leagă cu 300 gr. smântână şi 30 gr. unt. Amestecă, gustă şi ser- [illegible]

SUPA PIUREA DE LINTE, ZISA SUPA „CONTI"

Spală 1 kg. [illegible] bine şi l[illegible]
garnit, o ceapă înţepată cu 2 cuişoare, [illegible]

[illegible]

SUPA PIUREA DE CASTANE

[illegible]

SUPA CREMA DE PASARE

Pune într-o cratiţă 200 gr. unt, 200 gr. făină şi lasă să se coloreze amestecând cu 2 litri consomeu de pasăre. (Vezi la supe)

Amestecă tare pe foc şi când e în clocot adaugă: 1 pasăre de 1½ kg., 1½ kg. picioare de viţel opărite, un buchet compus din frunze de ţelină şi praz.

Să fiarbă 2 ore.

Scoate pasărea i-ai carnea de pe oase, aruncă-i pielea şi toate părţile nervoase. Pisează cărnurile în piuliţă, încorporându-le, puţin câte puţin, 100 gr. unt foarte bun şi 400 gr. smântână dublă. Trece această piureea prin sită subţire. Trece prin sită tot la fel şi zeama. Leagă-o cu 4 gălbenuşuri de ouă, şi adaugă-i amestecând piureaua de [illegible]

Bate cu pămătuful de sârmă, rectifică gustul şi trece din nou totul prin sită.

[illegible]

CREMĂ DE PRAZ

[illegible] ... [illegible]

SUPĂ BAGRATION

[illegible]

Să fiarbă 2 ore. Strecoară [illegible]. Scoate [illegible] şi-l pisează în piuliţa cu 150 gr. unt şi 200 gr. smântână dublă. Trece [illegible] prin [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

BORŞ CU PUI DE GĂINĂ

[illegible]

[illegible]

BORȘ RUSESC

La 2 kg carne, sparge[illegible] [illegible]
nişte şi [illegible] Când [illegible]

[illegible] [illegible] rase n [illegible]

[illegible]

SUPA DE ZARZAVAT CU ZAHĂR

[illegible] pl[illegible] p[illegible] ra[illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] fără [illegible]

[illegible]

BULIONURI

[illegible] buchetul, [illegible]

[illegible]

[illegible] bulion este destinat bolnavilor.

A [illegible] metodă: [illegible] — [illegible] apă rece şi cu sare. Focul domol. După ce spuma a fost luată, focul se face mai mic şi începe fierberea. Pe [illegible], pastârnac, [illegible], ceapă [illegible] în [illegible], cât degetul, rădăcini de pătrunjel, 2 [illegible] [illegible] frunze de dafin, un [illegible] de [illegible], [illegible] din care [illegible] [illegible] la flacăra [illegible]. Buna calitate a bulionului se obţine fără să se [illegible]. Pentru ca bulionul să fie [illegible] şi [illegible]

[illegible]

BULIONUL VRĂJITORULUI

[illegible]

în clocot, apoi pune-o în oala bulionului.

După 2 ore filtrezi lichidul. Lasă-l [illegible] și reîncălzește-l la „bain-marie".

SUPĂ DE CLAPON

[illegible]

SUPA RUSEASCĂ

[illegible]

SUPA OLANDEZĂ

[illegible]

SUPĂ DE VARZĂ ȘI BRÂNZĂ (ITALIANĂ)

[illegible]

SUPĂ DE PRAZ CU CARTOFI

Ia 6 praji, curăţă-i şi taie-i în bucăţi cât jumătate degetul cel mare. Pune în cratiţă unt, şi când s-a înfierbântat pune prajii. Când prajii s-au rumenit, pune 1 jum. litru apă, sărează şi adaugă 5—6 cartofi, pe care [illegible]

După o oră de fiert toarnă această supă peste feliile de pâine prăjite [illegible]

SUPĂ KLOESSE (GERMANĂ)

[illegible]

RAVIOLI (ITALIANĂ)

Bate tare 2 ouă întregi, sărează, piperează şi adaugă atâta făină cât pot absorbi ouăle. Frământă pasta cu mâna până ce nu se va mai prinde de degete. Pasta însă, care nu trebuie să fie prea tare, pe o scândură presărată cu făină şi întinde-o cu sucitorul până ce nu va fi groasă mai mult ca o piesă de 2 lei şi lărgimea cât e dorită.

Pregăteşte apoi o umplutură de carne, de peşte sau de [illegible], pe care, făcând-o grămezi mici, le aşezi deasupra pastei din distanţă în distanţă. Pasta trebuie udată cu apă. Umplutura nu trebuie să fie mai largă de 1 deget şi jumătate. Cu acest material se fac găluşti umplute, [illegible] umplutura. Aceste găluşti sunt aruncate în zeamă de carne unde vor fierbe 5 minute. Apoi vor fi aşezate în [illegible] de supă şi între straturi se va pune [illegible] parmezan sau caşcaval ras.

Bulionul va fi turnat pe deasupra şi se va servi.

BUILLABESA (LA BOUILLABAISSE)

Această supă e foarte bine cunoscută. Este o supă populară franceză care, însă, nu se poate mânca adevărată decât la Marsilia. La Paris găseşti supa aceasta în câteva restaurante dar lipsindu-i unii din peştii care se găsesc la Marsilia şi nu pot fi aduşi la Paris, această supă nu poate fi imitată.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

XI. OUĂLE

FELURITE OUĂ, JUMĂRILE, etc.

SFATURI ŞI LĂMURIRI

[illegible] ouăle sunt proaspete sau vechi? Pentru aflarea acestui lucru sunt mai multe încercări.

1. Cercetarea clătinare a oului. Il iei în mână şi-l clatini puternic apropiindu-l de ureche. Dacă conţinutul oului se mişcă oul e vechiu, dacă nu se mişcă e proaspăt.

Dar sunt ouă, nu numai proaspete, care totuşi nu se mişcă: acestea sunt ouăle conservate în timpul verei.

2. Oul, precum se ştie, are la capătul său cel rotund un spaţiu gol plin cu aer; când oul este din ziua aceea, spaţiul cel gol nu e mai mare decât o piesă de 50 centime cum era moneda noastră de argint. Cu fiecare zi care trece acest spaţiu se măreşte, peste 15 sau 20 de zile spaţiul cel gol e mare cât o piesă de 1 leu.

3. Privit oul în această împrejurare la lumina unei lampe oul proaspăt este pretutindeni foarte limpede pe când oul vechiu sau care a fost clocit, prezintă câteodată locuri pătate.

4. Dacă pui un ou proaspăt în apă, el cade orizontal [illegible] fund, dar când începe să se învechească, capătul cel rotund, din cauză că spaţiul intern cu aer s'a mărit, devine mai uşor şi se înalţă. Astfel un ou care ar fi fost ouat de o lună de zile aproape, când e pus [illegible] stă aproape drept cu vârful cel ascuţit în jos.

5. Topeşte într'un litru de apă 120 grame de sare şi lăsaţi să se răcească de tot. Apoi introduceţi un ou; dacă e ouat în ziua aceea, el cade până la fundul vasului în care e apă, dacă e de 2 zile, se ridică, a patra zi este aproape sus, în sfârşit când e mult mai vechiu pluteşte la suprafaţa superioară a apei.

Aceste două încercări simple prin întrebuinţarea cărora se poate cunoaşte oul vechiu de oul proaspăt.

Şi acum pregătirile cu ouă.

FELURITE OUĂ

OUĂ CU CEAPĂ

Iei 6 ouă răscoapte şi încă calde, le tai în felii, ca o portocală, le aşezi în rând în fundul unui castron sau al unei farfurii de servit mâncare. Tai de asemenea felii extrem de subţiri dintr'o ceapă.

Torni deasupra un sos Soubise foarte cald şi un sos Bechamel întrebuinţat amestecat pe jumătate cu o piureu de ceapă trecută prin sită. Torni deasupra un strat de smântână, şi treci tava câteva minute la cuptor.

[illegible]

[illegible]

OUĂ CU CÂRNAȚI

[illegible]

MATELOTĂ DE OUĂ

[illegible]

SUFLE CU ȘUNCĂ

[illegible]

OUĂ CU UNT NEGRU

[illegible]

OUĂ UMPLUTE

Răscoace ouăle, taie-le în două pe lungime, curăță-le de coajă și scoate gălbenușul din albuș. Acest gălbenuș strivește-l cu puțin unt. [illegible]

[illegible]

[illegible]

OUĂLE FIERTE

[illegible]

[illegible]

[illegible]

OUĂ COAPTE

Legăm oul și-l punem în spuză, apoi îl acoperim cu [illegible]. Dacă-l lăsăm mai mult astfel, firește că se colorește mai mult.

OUĂ AMERICĂNEȘTE

Fierbe 3 ouă, [illegible] pe o farfurie caldă și pune alături 2 felii de slănină (bacon) friptă și o pătlăgea roșie la fel.

OUĂ ENGLEZEȘTE

[illegible]

OUĂ CU SLĂNINĂ

[illegible]

[illegible]

[illegible]

OUĂLE [illegible]

Fă câteva ochiuri [illegible] la cuptor. [illegible] ouă pune [illegible] [illegible]

OUĂ CU PARMEZAN

[illegible]

OUĂ CA LA MAMA ACASĂ

[illegible]

OUĂ PROVENSALE

Iei 2 tomate, le tai în două și le scoți semințele. Într-o cratiță încălzește o lingură de untdelemn. Pune pătlăgelele cu partea tăiată în jos. Le coci câteva minute. Apoi le întorci cu partea tăiată în sus, le pui sare, piper, miez de pâine proaspătă, pătrunjel tocat și [illegible]

[illegible]

OUĂLE DRĂCEȘTI

[illegible]

OUĂLE VÂNĂTORULUI

Fă ochiurile, pune alături ficat de pasăre copt în unt.

OUĂ CU USTUROI

[illegible]

OUĂ MORNAY

[illegible]

OUĂ CA LA NISSA

[illegible]

OUĂ REGEȘTI

[illegible]

OUALE MARIANEI

[illegible]

Adaugă sare, boabe de piper negru strivite. Să fiarbă câteva minute, apoi pune 500 gr. peștișori mici, de preferință pești de mare, cum ar fi oteriucle: mai puțin și câteva foi de țelină. Să mai fiarbă pe foc iute cam 10—15 minute. Apoi trece prin sită acest ciorbă, apăsând deasupra peștilor și ține la cald într-o cratiță curată.

Ouăle coapte în piftie în ultimul moment le pui pe plăci tare ... în piftie chiar atunci și le așezi într-o farfurie. Peste ele torni sosul pe care l-ai trecut prin sită.

OUĂ CU SPANAC

[illegible]

JUMĂRILE

CUM SE FAC JUMĂRILE

[illegible]

JUMĂRI CU CARTOFI ŞI CEAPĂ

[illegible]

JUMĂRI COANA MARE

Fă jumările cum se spune mai sus, şi adaugă-le pâine prăjită în unt şi tăiată în bucăţele mici; mai adaugă şi bucăţele de şuncă rumenită [illegible]

JUMĂRILE CATINCĂI

[illegible]

JUMĂRI CU SPARANGHEL

[illegible]

JUMĂRI CU CIUPERCI

[illegible]

JUMĂRILE MITIŞOAREI

[illegible]

JUMĂRILE CU PĂTLĂGELE ROŞII

[illegible]

JUMĂRILE REGALE

Pregăteşti jumările şi le adaogi apoi 4 linguri de parmezan ras. Pui ouăle în castronul încălzit dinainte, aşezi felii subţiri de trufe [illegible] şi adaugi sare şi piper proaspăt măcinat; stropeşti cu [illegible] [illegible]. Acoperi castronul.
Ouăle încă fierbinţi ajung ca să fiarbă şi trufele.

JUMĂRILE FRANCEZE ALE CATERINEI

Jumările [illegible] făcute pe foc domol. Bați ouăle mereu cu o lingură de lemn şi să le adaugi unt proaspăt de îndată ce ouăle [illegible] lui interior, au început să se prindă. Cu chipul acesta jumările rămân [illegible].
După ce ai adăugat untul a doua oară baţi mereu cu lingura şi [illegible] brânză rasă. Apoi aşezi jumările pe farfurie şi la mijloc [illegible] rinichi pe pesmet [illegible] în unt, iar de jur-împrejur, feliuţe prăjite.

JUMĂRILE ANICUŢEI

[illegible]

JUMĂRILE COANEI MARI

Se fac la fel, apoi de pe împr[illegible] pâine şi feliuţe de nucă sărate în [illegible].

JUMĂRI CU RINICHIU DE MIEL

Faci jumările şi când s-au închegat presari ceva brânză rasă. Apoi în mijloc aşezi un rinichiu de miel sotat în unt. [illegible] un [illegible].

JUMĂRI CU CIUPERCI CA LA PARIS

Înainte de a fi făcut jumările adaugi ouălor o ceapă tăiată şi câteva ciuperci la fel pregătite în unt [illegible].
După ce ai adăugat acestea, faci jumările ca de obicei.

JUMĂRI CU BRÂNZĂ DE BRĂILA

Baţi ouăle în unt proaspăt fierbinte după cum am spus: când ouăle încep să se prindă adaugi altă cantitate de unt cald şi brânză de Brăila sfărâmată mărunt şi baţi mereu cu lingura de lemn.
Dai la masă repede de îndată ce brânza s-a încorporat şi jum- [illegible]

OCHIURILE

OCHIURILE FRANCEZE

Pui într-o cratiță 1 litru apă în clocot, 10 grame sare și o [illegible] de oțet.
Tragi o parte din cratiță cu un mâner pe flacăra aragazului pentru ca clocotul să se facă numai într-un punct al apei. Spargi ouăle și le lași să alunece, unul câte unul, numai în punctul unde se face clocotul; când s-au făcut le scoți cu lingura găurită și le pui pe farfurie.

OCHIURILE CU PASĂRE

Pe feliuțe prăjite pui carne de pasăre tocată sau feliuță, torni deasupra puțin sos Supreme. Peste fiecare bucată pui câte un ou fiert moale și toarnă iarăși sos Supreme.
Servește foarte cald.

OCHIURILE REGINEI

Pune ochiurile pe un strat de macaroane tăiate scurt, parmezan ras și smântână. Acoperă ouăle cu sos Bechamel peste, parmezan ras, pune unt topit și gratinează repede.

OCHIURI ROMÂNEȘTI

Se ia apă sărată în clocot, deasupra apei spargi ouăle, când crezi că albușul s-a prins scoți unul cu lingura de spumă și pui-l în farfurie.
Deasupra torni unt proaspăt topit.

OCHIURILE LA CAPAC

Înfierbânți untul sau untura, dacă ai pune și ceapă. Sparge ouăle și le așează într-o tigaie specială cu compartimente pentru aceste ouăle. Când unt e copt presară sare și dă la masă cu tigaia.

OCHIURI CU CREVETE

Așezi pe farfuria caldă ouăle, peste ele un sos Bechamel cu smântână în care s-au amestecat raci de crevete fierte de ajuns.
Dacă lipsesc crevetele se pot înlocui cu cozi de raci.

OMLETELE

OMLETĂ FRANCEZĂ

Iei 6 ouă, spargi-le într-o cratiță de pământ, sărează, piperează și bate-le cu o furculiță. Adaugă o lingură de apă rece ca să fie mai ușoară. Pune apoi într-o tigaie unt cât o jumătate de ou și când va fi fierbinte, toarnă ouăle bine bătute. Lasă ca să se prindă puțin ouăle.

[illegible] ridică părțile prinse cu o furculiță spre a scurge dedesubt partea de ouă care nu s-au prins încă. Focul să nu fie prea tare.

[illegible] omleta s-a copt cât dorești, îndoiește cu furculița, ridică o margine [illegible] întoarce peste cealaltă. Astfel omleta e redusă [illegible]. Răstoarnă apoi în farfurie așa că partea care a lipsit de rupere, să fie deasupra.

O bună omletă nu trebuie să fie prea coaptă, iar miezul să rămână [illegible].

OMLETĂ CU COSTIȚĂ AFUMATĂ

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Acestei omlete îi adaugi 100 grame costiță afumată opărită în apă și tăiată în zar. Ouăle le torni peste această costiță și pregătești omleta cum am spus.

[illegible]

[illegible]

OMLETĂ CU MACAROANE

[illegible]

OMLETĂ CU ARDEI

[illegible]

[illegible]

OMLETĂ SAVOIARDĂ

[illegible]

OMLETĂ CU SPARANGHEL

[illegible]

OMLETĂ CU BRÂNZĂ

[illegible]

OMLETĂ CU CIUPERCI

[illegible]

OMLETĂ CU VERDEȚURI

[illegible]

OMLETĂ SPANIOLĂ

Adaugi ouălor o lingură de ceapă tocată mărunt și sotată-le la unt pimenți, [illegible] și 2 linguri de pătlăgele roșii, sotate la fel. Sare, piper și pătrunjel tocat.

OMLETĂ CU FICAT DE PASĂRE

Sotezi în unt 3 ficați de pasăre tăiați în bucățele mici, pune sare, piper, pătrunjel tocat și un păhărel de vin.
Faci omleta, o găurești la mijloc și pui ficații.

OMLETĂ DE RACI

[illegible]

OMLETĂ PROVENSALĂ

Freci fundul unei cratițe sau al unei tigăi cu usturoi, apoi pui înăuntru 2 linguri de untdelemn și îl înfierbânți până să scoată aburi. Pune înăuntru 2 pătlăgele roșii curățate, cu semințele scoase și tăiate în bucăți mari. Să le pui piper și să le amesteci cu ouăle. Apoi [illegible]

OMLETĂ GOSPODINEI

[illegible]

OMLETĂ CU ȘUNCĂ

[illegible]

[illegible]

[illegible]

OMLETĂ CU CARNE DE PORC

[illegible]

OMLETĂ CU LAPTE

[illegible]

OMLETĂ CU THON

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

OMLETĂ CU CIUPERCI Nr. 2

[illegible] de unt necesară pentru omletă și toarnă peste [illegible] Faci omleta la fel.

OMLETĂ CU BRÂNZETURI

[illegible]

XII. LEGUMELE

SFATURI ŞI LĂMURIRI

CUM SĂ CUMPĂRĂM ŞI CUM SĂ FIERBEM LEGUMELE

[illegible]

absolute [illegible]

cu legumul

CARTOFI

CARTOFI DE POST

Curăţă cartofii, îi tai bucăţele, îi spală cu o ceapă tocată şi-i prăjeşti în untdelemn. Prăjeşti ceapă în untdelemn, o pui peste cartofi, cu puţină apă, sare, pătrunjel, sos de pătlăgele roşii, piper şi-i lasă să fiarbă. Când a scăzut sosul dă la masă.

CARTOFI „MAIRE"

Specialitatea unui restaurant foarte cunoscut din Paris.

Fierbi cartofi în apă sărată, îi curăți de îndată ce i-ai scos din apă, şi îi tai în rondele. Pune-i într-o oală largă şi toarnă peste ei lapte fierbinte, până ce îi acoperi cu totul. Pui sare, piper şi nucşoară rasă. Pui cratița pe foc încet ca să scadă laptele cu 2 treimi, agitând uneori fundul oalei cu lingura de metal. Când a scăzut destul retragi oala de pe foc şi adaugi, în bucățele mici şi treptat, unt proaspăt. Cantitatea 500 gr. pentru un kg. de cartofi.

CROCHETE CU ARDEIU ŞI CONOPIDĂ

Fierbi cartofii şi-i strecori spre a face o piureă. Din altă parte fierbi conopida având grija să arunci întâia apă care de multe ori, conține [illegible].

Desparți conopida în buchete mici şi curăță cotoile de [illegible]. Am[illegible] piureaua de cartofi. Lași să se răcească. Faci crochete, le tăvălești în ou şi pesmet şi le prăjeşti în unt.

CARTOFI CU ARDEIU ŞI TOMATE

[illegible] cu ceapă şi ardei graşi, sau din cei lungi, după gust. Proporția legumelor e la voia fiecăruia. Ungi cu unt sau untdelemn o cratiță de pământ. Pune legumele alternând în straturi şi lasă să fiarbă pe foc domol. Dacă tomatele nu lasă destulă zeamă, pune puțină apă sau zeamă de carne [illegible] şi întrebuințezi unt.

CARTOFI COIFTELE

Coace cartofi în spuză, curăță-i bine şi pisează-i în piuliță cu smântână, treci prin sită, amesteci cu unt, cu pătrunjel, gălbenuş de ouă şi cu albuşurile bătute, fă din aceasta chiftele, tăvăleşte-le în pesmet şi rumeneşte-le cu unt fierbinte.

Se pot pune şi puțin zahăr şi puțină apă de flori.

CARTOFI TIMBALĂ

Coace cartofii în spuză, apoi curăță-i. Curăță-i şi pisează-i în piuliță. Pune cinci gălbenuşuri de ouă, o lingură de apă de flori, o lingură de unt. Unge o formă, presară cu pesmet, aşează cartofii pe care i-ai amestecat bine cu ouăle şi cu untul. Pune forma la cuptor şi dă la masă îndată ce se vor rumeni.

CARTOFI CU SMÂNTÂNĂ

Fierbi cartofii, îi curăți, îi tai felii şi-i pui la foc cu unt. Adaugă puțin pătrunjel tocat şi un pahar de smântână. Lasă pe un foc foarte domol ca să pătrundă smântâna în cartofi şi dă la masă.

CARTOFI FANTEZIE

[illegible]

[illegible] mească focul

[illegible]

[illegible]

CARTOFI SURPRIZĂ

[illegible]

CARTOFII PRINȚESEI

[illegible]

CARTOFI ÎN OALĂ DE PĂMÂNT

[illegible]

CARTOFI CU SLĂNINĂ

[illegible] piper și un buchet [illegible] ește la foc domol.

CARTOFI ȚĂRĂNEȘTI

[illegible] sărat. Pune sare, piper, cimbru [illegible] acoperi. Să fiarbă la foc domol. [illegible]

CARTOFI LA CAPAC

[illegible]

CARTOFI PRĂJIȚI ȚĂRĂNEȘTE

[illegible]

CARTOFI CU PĂTLĂGELE ROȘII

[illegible] Adaugă cei patru ardei roșii: [illegible]

[illegible]

[illegible]

CARTOFI CU MACAROANE

[illegible]

Acoperă cu un strat gros şi presară bucăţele de unt.
Sărează, piperează şi pune la cuptor.

CROCHETE CU CARTOFI ŞI OREZ

Fierbi în apă sărată 4 cartofi mari şi-i treci prin sită deasă. Fierbi o lingură de orez în 500 gr. lapte sărat uşor.

Amestecă după răcire orezul şi o parte cartofi. Lasă să se răcească. Apoi faci chifteluţe, le tăvăleşti în făină şi le prăjeşti.

CARTOFI CU CEAPĂ LA CUPTOR

[illegible]

PIUREA DE CARTOFI

[illegible]

CARTOFI CA ÎN ITALIA

[illegible]

CARTOFI NOI CA ÎN BRITANIA

[illegible]

CARTOFI NOI PORTUGHEZI

[illegible]

ENGLISH-CARTOFI

[illegible]

[illegible]

CARTOFI SEVERIN

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Aruncă cartofii în acest sos și serviți-i când vor fi foarte fierbinți.

CARTOFI IONICA

Spălați prazii și cartofii. Tăiați albul prazului în bucăți, iar cartofii [illegible] copiate.

Umpleți o cratiță de pământ cu straturi alternative de cartofi și [illegible]

[illegible]

CARTOFI MYRIAM

[illegible]

[illegible]

[illegible]

CROCHETE EXPRES

[illegible]

[illegible]

CARTOFI GRATINAȚI

[illegible]

PĂTLĂGELE ROȘII

PĂTLĂGELE ROȘII PROVENSALE

[illegible]

[illegible]

[illegible]

PĂTLĂGELE ROȘII UMPLUTE CU CIUPERCI

[illegible] oreziune.

[illegible]

[illegible] mătele, iată cum se pregătesc

[illegible]

[illegible]

PĂTLĂGELE ROȘII ENGLEZEȘTI

[illegible]

PĂTLĂGELE ROȘII UMPLUTE

[illegible]

PĂTLĂGELE ROȘII CU LĂMÂIE

[illegible]

PĂTLĂGELE ROȘII EXOTICE

Alegi pătlăgel [illegible]

PĂTLĂGELE ROȘII DE POST

[illegible]

PĂTLĂGELE ROȘII GRATINATE

[illegible]

PĂTLĂGELE ROȘII UMPLUTE CU CARNE

[illegible]

PĂTLĂGELE VINETE

PĂTLĂGELE VINETE MARINATE

[illegible]

[illegible]

PĂTLĂGELELE VINETE CA FIER GHEORGHE [illegible]

[illegible]

la foc, în ceaunul [illegible] fierbinte. Lasă-le să se [illegible] Dacă se vor [illegible]. Se ... şi ... pe o farfurie.

În acel ... [illegible] în bucăţi ... [illegible]

[illegible]

... Le ... le trece prin sită, le turnă peste feliile de pătlăgele vinete. Sosul trebuie să fie ... Mai [illegible]

VINETE BORDELEZE

Se ... mijlocii şi ... în felii de 2 sau 3 centimetri grosime, ... un polonic de [illegible] ... felii de pătlăgele, sărează, piperează [illegible]

[illegible]

... având grijă ca ... să nu se ... Serveşte.

IMAM BAIALDAM

... pătlăgelele vinete mici, ... în lung şi le ... o ... din ..., ... cu ... Stropiţi-le cu apă sărată. ... [illegible] ... După ce ... [illegible] ... bulion de pătlăgele roşii, sau ... pătlăgele fără piele ..., ... Apoi adăugaţi ... în pătrăţele mici, ... pătrunjel ... şi ... toate ... [illegible] ... puţină apă caldă. Amestecul acesta ... [illegible]

[illegible]

... în cuptor până ce se ... sosul.

PĂTLĂGELE VINETE ALHAMBRA

Pentru 2 vinete, 3 roşii

Ardeţi pentru câteva ... tomatele în apă fierbinte ca să ... [illegible] pielea. Tăiaţi-le bucăţi ... în ... fierbinte. ... la fel cu vinetele ... şi ... în felii ...

Într-o ... cu ... [illegible]

[illegible] roşii ...

... şi ...

PĂTLĂGELE VINETE PROVENSALE

... [illegible] felii şi ... pătlăgelele, apoi le ... cu un ... Se pun în ... fierbinte şi le ... [illegible] ... pe ...

Apoi ... câteva tomate, pătrunjel şi ... de ... Acestă ... [illegible] ... În acelaşi ... unde ... pătlăgelele. ... [illegible] ... Turnaţi apoi această ... peste pătlăgele şi ... cald.

PĂTLĂGELE VINETE CU SARDELE

După ce ai tăiat pătlăgelele în lungime în două bucăţi, le [illegible] în untdelemn fierbinte, apoi le scoţi, le scoţi miezul şi-l toci [illegible] cu felii de sardele sărate [illegible], puţin miez de pâine, [illegible] de usturoi, sare şi piper. [illegible] pătlăgelele [illegible].
[illegible] apoi jumătăţile de pătlăgele cu acest amestec, pui la cuptor, [illegible] de orez şi serveşti cald.

PĂTLĂGELE VINETE CU FICAT DE GÂSCĂ

[illegible] pătlăgelele sunt preparate cu pateuri şi cu [illegible]

PĂTLĂGELE VINETE PE GRĂTAR

[illegible] în care ai stat.

PĂTLĂGELE VINETE PARIZIENE

[illegible] lungime, cu un cuţit [illegible] pătlăgelele [illegible]

[illegible]

PĂTLĂGELE VINETE CU SMÂNTÂNĂ

[illegible]

PĂTLĂGELE VINETE ITALIENE

încet cum e scris la capitolul sosurilor.

Apoi scoţi pătlăgelele le storci, le tăvăleşti în făină şi le rumeneşti în cratiţă cu unt sau untdelemn fierbinte. Le aşezi apoi într-o cratiţă sau o tavă lucrînd un rînd de pătlăgele, un rînd de sos tomat, un rînd de brînză rasă, şi iarăşi pătlăgele, ş.a. etc.

Presari cu brînză rasă pe deasupra şi cîteva bucăţele de unt.

PĂTLĂGELE VINETE CA LA CAIRO

supă, îl razi. Cojile acestor pătlăgele le aşezi

Apoi mai alegi 2 pătlăgele mai mici le arunci în untdelemn, apoi le tai şi le

celorlalte 4 pătlăgele.

În cratiţă rumeneşti puţin 1 ceapă tocată

de pătrunjel, 2 linguri de sos tomat şi puţin

tocătură umpli cojile celor 4 pătlăgele după ce ai adăugat orezul

PĂTLĂGELE VINETE CA LA NISSA

VARZĂ ALBĂ ŞI ROŞIE

VARZĂ DULCE CU SMÂNTÂNĂ

VARZĂ DULCE CU SLĂNINĂ

[illegible] umpleţi puţină ceapă [illegible]

VARZĂ ACRITĂ

Taie varza felii şi o fierbe în apă cu oţet, sare şi chimen. Faci la urmă un rântaş uşor cu puţină făină şi ceapă; scoţi varza scursă din apă. După ce stă puţin în rântaş, îi adaugi puţină din apă în care a fiert, şi puţină zeamă de carne. Când la masă, torni peste ea smântână.

VARZĂ DULCE CU SOS DE FRIPTURĂ

[illegible]

VARZĂ NEMŢEASCĂ

[illegible]

VARZĂ BRUXELLES

Curăţi verzişoarele de foile cele rele, le speli şi le [illegible]

VARZĂ ROŞIE GĂTITĂ UNGUREŞTE

[illegible]

VARZĂ ROȘIE CU MERE

Pei o varză roșie curățată, spălată și tăiată subțire într-o cratiță de pământ. Adaugi cinci sau șase mere bune curățate și cu semințele scoase, sare, piper, două cuișoare, o bucată de unt și un pahar de apă rece. Timp de trei ore va trebui să fiarbă la foc domol. [illegible]

[illegible]

[illegible]

FASOLE VERDE ȘI BOABE

FASOLE VERDE CU UNTDELEMN

[illegible]

[illegible]

[illegible]

FASOLE VERDE CU UNT

[illegible] apă, nu acoperi oala și pune în apă cu două degete [illegible] de sodă. Bicarbonatul menține culoarea vie a le-[illegible]

[illegible]

FASOLE VERDE CU SMÎNTÎNĂ

[illegible]

FASOLE VERDE GĂTITĂ MOCĂNEȘTE

[illegible] ... tocată fin ... roșii.

FASOLE VERDE CU UNTDELEMN

[illegible] ... bețișoare ... roșii, ... [illegible]

FASOLE BOABE (maître d'hôtel)

[illegible]

FASOLE BOABE CU VIN

[illegible]

FASOLE BOABE BĂTUTĂ

Fasolea se face la fel ca şi mâncarea. Deosebirea este că, după ce a fost bine bătută, i se adaugă puţin usturoi pisat, care se amestecă bine cu lingura.

La masă se mănâncă rece. Se ornează cu untdelemn. Pe farfurie, cu ceapă prăjită care se aşează deasupra în straturi.

FASOLE BOABE IAHNIE

După ce ai ţinut fasolea în apă rece o noapte întreagă, o pui să fiarbă în apă tot rece cu câteva cepe întregi. Pentru 1 kg. fasole, 5 cepe mari.

Când ceapa e fiartă, se scoate cu toate bobele ce a pierdut în apă. Fasolea nu trebue să fie fiartă prea mult pentru ca bobul să nu se spargă.

Pui atunci o foaie de dafin şi câteva boabe de piper întregi. Fiind adaugă şi o lingură sau două de bulion de pătlăgele roşii. Laşi să mai

Servi fasolea pe farfurie adăugând şi foarte puţină din ceapa la care o fierbi.

OREZUL

OREZ INDIAN

Spală 500 gr. de orez indian, de cel lunguieţ şi foarte alb şi pune să fiarbă în 6 litri de apă sărată, în clocot. Îl fierbe 20 minute.

În timpul fierberii amestecă orezul cu o lingură de lemn. Când a fiert, pune-l într'o strecurătoare ca să iasă toată apa. Spală-l în mai multe ape călduţe şi reci.

Scurge-l de apă, lăsându-l puţin să se zvânte.

Întinde-l pe o tavă acoperită cu o pânză udată şi stoarsă.

Apoi pune orezul într'o etuvă cu căldură slabă dar continuă; când s'a uscat bine şi boabele se despart unul de altul, scoate-l pentru

Acest orez se întrebuinţează ca garnitură pentru multe mâncări.

OREZUL FEMEII CASNICE

Spală şi opăreşte 300 gr. orez într'o oală cu 2 litri apă. Să fiarbă 5 minute. Pune-l în apă rece şi apoi scurge-l de apă într'o sită.

Opăreşte 100 gr. de slănină piept foarte slab, pe care o tai în bucăţi mici şi apoi rumeneşte-le la foc.

Când slănina s'a rumenit, adaugă 500 grame roşii de tot şi puţin piper. Să fiarbă 20 minute, amestecând orezul cu lingura pentru ca orezul să nu se prindă. Retrage de pe foc şi adaugă 200 gr. unt.

Amestecă cu lingura.

Acest orez se serveşte cu roşii rumeni prăjiţi.

OREZ CU UNT

[illegible]

RISOTTO ITALIAN

[illegible]

SPANAC ȘI MACRIȘ

SPANAC MODĂ SPANIOLĂ

Fierbe-l în apă fierbinte sărată și strecură-l.
Încălzește în altă parte un pahar de untdelemn. Când va fi fierbinte adaugă spanacul [illegible]. Amestecă cu o lingură de lemn, adaugă un pumn de stafide, un pahar de vin de Malaga, piper și puțin [illegible]

Lasă să fiarbă un sfert de oră amestecând mereu. Piperul poate fi [illegible]

SPANAC CU SMÂNTÂNĂ

[illegible]

SPANAC GRATINAT

[illegible]

La cuptor pe foc domol

[illegible]

[illegible]

SPANAC GĂTIT ENGLEZEŞTE

[illegible]

SPANAC CU SMÂNTÂNĂ ŞI STAFIDE

[illegible]

MĂCRIŞ GĂTIT FRANŢUZEŞTE

Curăţi măcrişul, mai [illegible] de la sfeclă, spălă-l [illegible]

MĂCRIŞ MÂNCARE OBIŞNUITĂ

Curăţi măcrişul, îl speli, îl opăreşti, îl toci şi-l pui la foc în unt. [illegible] două gălbenuşuri de ouă. [illegible] pune măcrişul în el.

MAZĂRE VERDE ŞI BOABE

MAZĂRE VERDE PĂSTĂI

[illegible]

MAZĂRE VERDE BOABE

[illegible]

MAZĂRE VERDE BOABE CU ȘUNCĂ

Fierbi mazărea cu apă, sare și cât mai puțin zahăr; apoi o strecori și o așezi la cratiță cu felii de șuncă, pătrunjel, piper, unt și lași pe un foc foarte potolit ca să nu fiarbă. Șunca să fie [illegible].

[illegible]

[illegible]

MAZĂRE VERDE BOABE MANIERA ENGLEZĂ

[illegible]

MAZĂRE VERDE BOABE MANIERA FRANCEZĂ

[illegible]

[illegible] cloșca arpagicul. Să fiarbă până ce totul e gătit.

Scoate atunci ceapa, lăptuca și pătrunjelul și dacă a [illegible] puțină apă, lași să scadă. Termină [illegible] legătura cu o [illegible]

MAZĂRE USCATĂ BĂTUTĂ

[illegible]

[illegible] cu ce [illegible]

[illegible]

MORCOVI ȘI CAROTE

MORCOVI RUMENIȚI

[illegible]

MORCOVI

Curăţă morcovii, taie-i felii lungi sau rotunde, pune-i la foc cu unt, adaugă-le câte puţină zeamă de carne, piper, sare, puţin zahăr şi lasă să fiarbă încet; când le scoţi, garnisește farfuria cu felii de franzelă prăjită.

MORCOVI FRANŢUZEŞTI (CAROTE)

Curăţă morcovii mărunţi, alege să nu fie mai groşi decât nuca, îi fierbe în zeamă de carne sau în apă sărată; apoi îi scurgi şi îi aşezi într-o cratiţă cu unt, le pui puţin pătrunjel tocat, sare şi piper. Acoperă şi lasă să fiarbă pe un foc potolit. Unii le pun puţin zahăr ars.

FRICASE DE MORCOVI

Se poate face şi cu carote. Curăţă morcovii şi îi spală. Topeşte o bucată de unt într-o cratiţă şi când s-a înfierbântat, lasă-le să fiarbă scuturând cratiţa din timp în timp.

Când vor fi pe trei sferturi gata adaugă o felie de şuncă tăiată în bucăţele foarte mici şi pătrunjel tocat. Pune sare.

CAROTE CU SMÂNTÂNĂ

Curăţă, spală şi pune carotele în apă puţin sărată.

În altă parte 15 g. făină, amestecă cu un pahar de lapte, amestecă mereu, adaugă sare, piper şi nucşoară; pune apoi carotele, lasă-le să fiarbă un minut. La sfârşit toarnă deasupra o ceaşcă de smântână groasă.

Nu mai lăsa să fiarbă.

ŢELINĂ

ŢELINĂ CU ZEAMĂ DE CARNE

Curăţă şi fierbe ţelina timp de 20 minute. Scurge-o bine într-o sită. Pune într-o cratiţă unde ai prăjit un rântaş cu zeamă de carne. Lasă să fiarbă încet 45 de minute.

Umple cu bulion zeama de carne. Să stea mult pe un foc domol; să fiarbă încet. Adaugă o lingură de piureu de tomate.

CROCHETE DE ŢELINĂ

Curăţă şi spală ţelina în apă sărată şi usuc-o bine într-un şervet. Taie-o în felii subţiri şi pune-o să fiarbă 15 minute pe foc iute. Scoate-o de apă şi taie-o foarte mărunt. Apoi o pui iarăşi în apă şi o laşi să fiarbă trei sferturi de oră sub o hârtie unsă.

PIURE DE ȚELINĂ

ȚELINĂ CU RANTAȘ

ENDIVELE

ENDIVE CU SOS

ENDIVELE CU ZEAMĂ DE VIȚEL

ENDIVE FLAMANDE

ENDIVE NAPOLITANE

[illegible]

ENDIVE MORNAY

[illegible]

ENDIVE GRATINATE

[illegible]

ANGHENARII ŞI SPARANGHEL

ANGHENARII GATITE EVREEŞTE

Spală anghinarele, taie-le cu foarfecele vârful frunzelor şi [illegible] fiarbă în apă fierbinte sărată. Fierte, scoate-le din apă, lasă-[illegible] ceapă, scoate-le [illegible] şi [illegible] din inimă şi puneţi-le, [illegible]

ANGHENARII CU SOS ALB

[illegible] călduţă.

Sosul se face astfel: [illegible]

[illegible]

[illegible] un sparanghelul pe el, îl dezlegi şi [illegible] a pentru sparanghel (vezi sosurile) [illegible]

[illegible]

[illegible]

SPARANGHEL VERDE

[illegible]

SPARANGHEL ALB CU OU

[illegible]

[illegible]

[illegible]

CIUPERCI

CIUPERCI CU UNTDELEMN

[illegible]

[illegible]

[illegible]

CIUPERCI UMPLUTE CU CREIERI

[illegible]

CIULAMA DE CIUPERCI

[illegible]

CIUPERCILE CU SMÂNTÂNĂ

[illegible]

[illegible] mărimea mesei [illegible]

[illegible]

CIUPERCI CU GARNITURĂ

Spală, curăță și scoate cozile ciupercilor. Le [illegible] și piper, le stropește cu untdelemn, le [illegible] apoi le adaugă următoarea pregătire: [illegible]

[illegible] această garnitură [illegible]

CONOPIDA

CONOPIDA CU SOS ALB

[illegible] la masă. Sosul alb îl servește separat (uri'ou sosier (vezi sosurile), ca pentru anghinare.

CONOPIDA CU SMÂNTÂNĂ

[illegible]

CONOPIDA GRATINATĂ

[illegible]

TIMBALA DE CONOPIDĂ

[illegible]

CONOPIDĂ SUFLE

[illegible]

DOVLECEI

DOVLECEI

[illegible]

DOVLECEI GĂTIȚI ITALIENEȘTE

[illegible] de pătlăgele roșii, sare, piper. Apoi la [illegible]

DOVLECEI PRĂJIȚI

Dovleceii [illegible] ... felii, sau felii, [illegible]

[illegible]

DOVLECEI CU PĂTLĂGELE VINETE

[illegible] vegie cald.

BOB, LINTE, BAME, PRAZ, URZICI, SALSIFIN, TELTE, CRAPĂ etc.

BOB VERDE

Cureţi apoi bobul, îl rumeneşti în unt; prăjeşti ceapă, rumeneşti puţină făină, o stingi cu zeamă de carne, apoi bobul în ea şi îl laşi să fiarbă cu sare, piper, suc de pătlăgele şi pătrunjel. Se poate face [illegible] sau cu carne. Carnea trebuie tăiată bucăţele, rumenită şi aşezată sub bob. Laşi să fiarbă, se scade şi dai la masă. Poţi pune puţin mărar.

BOB VERDE DE POST

Cureţi apoi bobul, îl rumeneşti în untdelemn. Rumeneşti ceapă în untdelemn, o treci prin sită, dai un praf de făină, laşi să se rumenească puţin, apoi bobul cu sare, piper, pătrunjel verde, poţi să pui şi mărar şi câteva pătlăgele şi apă, laşi să fiarbă, să scadă şi dai la masă, rece.

LINTE

O cureţi bine şi o pui să fiarbă în apă rece. Apoi o aşezi într'o cratiţă cu o ceapă tăiată în [illegible], sare, piper, pătrunjel şi [illegible]. O laşi să fiarbă bine acoperită.

Lintea se poate găti cu slănină şi cu cârnaţi; după ce e fiartă, o aşezi la foc cu bucăţele de [illegible] şi o lingură de zahăr puţin rumenit în unt. O poţi face „à la maître d'hôtel" ca fasolea.

BAME CU UNTDELEMN

Cureţi bamele de codiţe, le pui în [illegible]

Când ceapa a început să prindă culoare, pui o lingură rasă de făină și completezi cu 4 pahare de apă și 4 linguri de bulion, iar peste pui pătlăgelele roșii tocate bucăți mari și ogurida.

PRAZ CU SLĂNINĂ

Taie prazul mărunt și pune bucățele într-o cratiță cu bucățele de slănină afumată — să nădușească bine și apoi toarnă puțină apă sau zeamă de carne, piperează și lasă să fiarbă domol până ce se va scurge:

Acoperă apoi prazul și costițele cu un strat subțire de ceapă, lipește marginile capacului cu aluat de ceapă și pune la cuptor potrivit.

URZICI DE POST

Curăți bine urzicile, le speli în mai multe ape și le fierbi în apă cu sare și ceapă, apoi le scurgi apa, le treci prin sită, le călești apoi cu ceapă, le pui la foc, le dai o lingură de făină, le lași să fiarbă până se îngroașă și le dai la masă cu crutoane.

SALSIFI CU SOS ALB

Îi razi cu mocrotu și-i arunci în apă cu puțin oțet ca să nu se înnegrească; apoi îi fierbi în apă sărată în care pui puțin oțet. Când vor fi fierți bine, îi scoți din apă, faci un sos alb ca pentru sparanghel și-l torni peste ei (vezi sosurile).

TRUFE

Curăță-le de coajă (cu un cuțit cât poți de subțire). Dacă trufele vor fi pline de pământ, le pui mai întâi în apă, le lași câtva timp și apoi le schimbi apa și le freci cu o perie. Le speli în mai multe ape. Se pot curăța și mult de pământ fără a le pune în apă, și le speli pe urmă. După ce le-ai curățat coaja cu un cuțitaș, le pui într-o cratiță cu zeamă de carne, să le acoperi, le pui sare, piper măcinat, puțin unt, pune totul pe foc iute, și acoperi cratița. După 20 minute scoți trufele, le scurgi, le așezi pe un talger încălzit și le dai la

TRUFE, MOD PIEMONTEZ

Curăță trufele, taie-le felii subțiri și pune-le în untdelemn cald, puțin usturoi [illegible]. Le lași puțin pe spuză, le pui sare, piper, zeamă de lămâie și le dai la masă.

TRUFE, MOD SPANIOLESC

După ce curăți bine trufele, le tai felii subțiri, le pui cu unt la foc; după ce le-ai lăsat câteva minute, torni peste ele o jumătate pahar de [illegible] sau alt vin alb bun, pui și sos spaniolesc (vezi sosurile), le mai lași puțin pe un foc domol. Când le dai la masă, le presari [illegible].

CEAPĂ ÎNĂBUȘITĂ

Fă un rîntaș cu unt și făină, stinge cu vin roșu și zeamă de carne. Adaugă ceapă fiartă [illegible] un sfert de oră, cu un buchet compus din pătrunjel, [illegible], cimbru, foaie de dafin, pune [illegible] și serveşte pe crutoane prăjite în unt [illegible] și [illegible] rîndul. Cînd [illegible] în bulion, se [illegible] de apă și s-au [illegible] salată cu untdelemn și oțet.

LEGUME CU COSTIȚĂ

Tai roșii, cartofi și ceapă în bucăți, morcovi și [illegible] în unt. Apoi toarnă atîta apă pentru ca să le acopere. Pui sare, piper și cîteva bucăți de costiță afumată. Acoperă cratița și lasă să fiarbă pînă ce mîncarea e gata. Atunci toată apa s-a evaporat.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

XIII. MACAROANE ȘI PĂINIȘTRI

MACAROANE ITALIENEȘTI

[illegible]

[illegible]

MACAROANE MILANEZE

[illegible]

PÂINE DE MACAROANE

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Ia o formă untată și adaugă i [illegible]
acoperind cu untul. Să ținută la „[illegible]

MACAROANE GRATINATE

La 250 gr. macaroane se fierbe în 1 litru și jumătate de apă fierbinte și puțină sare. La 50 gr. unt, pe jumătate în mijlocul fierberii, iar cealaltă jumătate numai la sfârșit, punând bucățele mici peste macaroanele puse.

Se pun într-o tigaie sau cratiță, acoperă cu un strat de brânză rasă presărată, și lasă în cuptor zece minute.

Infusate și ulei la fel.

MACAROANE CU SMÂNTÂNĂ

[illegible]

SUFLE DE MACAROANE

[illegible]

MACAROANE GRATINATE CU SMÎNTÎNĂ

[illegible]

PREPARAȚIA SPAGHETELOR

Le fierbi cum se fierb macaroanele.

[illegible]

MACAROANE ÎN ZEAMA DE CARNE

[illegible]

MACAROANE CU NUCI

[illegible]

TĂIȚEI

TĂIȚEI CU GRIȘ SAU PESMET

[illegible] tăițeii sunt fierți, îi strecori, îi [illegible] prăjit și unt proaspăt topit.

Sau îi fierbi în lapte.

TĂIȚEI CU BRÂNZĂ DULCE

[illegible]

TĂIȚEI CU MAC

Fierbi tăițeii în apă sărată. Pisezi puțin macul în piuliță; apoi amesteci tăițeii cu macul și cu unt și torni în farfurie.

TĂIȚEI CU [illegible]

[illegible]

TĂIȚEI CU PARMEZAN

[illegible]

GĂLUȘTE, COLȚUNAȘI, PAPANAȘI etc.

GĂLUȘTI DE FĂINĂ

[illegible]

[illegible]

GALUȘTI DE BRÂNZĂ

Iei o jum. kg. de brânză dulce de vacă și 100 gr. făină, pui puțină sare, 25 gr. de unt, 2 gălbenușuri de ouă, le frămînți bine toate cu o lingură. Formezi găluștele și le pui să fiarbă în apă fierbinte sărată. Prăjești într'o cratiță pesmet de franzelă în unt, și după ce scoți găluștele fierte din apă, le pui în talger, și torni pesmetul prăjit peste ele.

GĂLUȘTI PARIZIENE

[illegible] 100 gr. unt [illegible] Să fiarbă. Când clocotește, [illegible]

[illegible] în lupele acestea vei [illegible]

CĂLȚUNAȘII

Facem un aluat din ouă și făină: proporția 1 ou la 100 gr. făină. Întindem pasta pe masa bucătăriei, o subțiem cu sucitorul, o lăsăm să se zvânte, apoi tăiem din ea bucățele cam de 10 cm. pătrați. În mijlocul acestor fragmente punem brânză albă și dulce de vacă, frământată cu ouă întregi. Închidem foaia călțunașului, îl punem să fiarbă în apă sărată, apoi îl opărim în unt proaspăt.

[illegible]

PAPANAȘII

Fă un amestec de: făină, brânză dulce de vacă, ouă întregi, sare. Când pasta e în [illegible], faci găluști pe care le fierbi în apă. După 10—15 minute le scoți apoi și le prăjești în unt proaspăt.

Torni deasupra smântână și servești.

Li se adaugă și un praf de zahăr pisat.

GNOCCHIS

Iată o cunoscută mâncare italiană:

Pune într'o cratiță 250 gr. apă, 100 gr. unt, sare, [illegible] Adu clocotul și torni în cratiță 150 gr. făină [illegible] consistența. Să fiarbă [illegible]

[illegible]

SUFLE NAPOLITAN

[illegible]

[illegible] acoperite

[illegible] deasupra [illegible]

XIV. PEȘTELE

CUM SĂ CUMPĂRĂM PEȘTELE. — CARE ESTE PEȘTELE CEL PROASPĂT?

SFATURI ȘI LĂMURIRI

7. În sfârșit o ultimă experiență cât privește peștii cu solzi. Prindeți cu cleștele solzul unui pește; dacă solzul se ridică ușor, se desface și se desprinde, peștele e proaspăt, iar dacă solzul stă împăiat lipit de trup, peștele e vechiu.

PEȘTELE PRĂJIT

După ce curăți și speli peștele, îi dai sare și-l lași să stea puțin [illegible] îl tăvălești în făină și-l pui în tigae unde ai unt proaspăt, grăsime sau untdelemn. Rumenit frumos, îl dai fierbinte la masă [illegible]

Prăjiți sunt buni: caracuda, șalăul, crapul, aterinele și toți ceilalți [illegible]

[illegible]

CRAPUL

CRAP CU VIN NEGRU

Fierbe crapul astfel: pune în cratiță ceapă tocată, pătrunjel, 2—3 căței de usturoiu, frunză de țelină, cimbru, dafin, sare și piper. Toarnă vin negru cât să acopere bine peștele, și fierbe dinspre cât trebue.

În altă cratiță faci un rântaș cu unt și făină în cantități egale potrivit cu mărimea peștelui. Să se rumenească numai câteva minute. Retrage cratița de pe foc și amestecă rântașul încetul cu încetul cu lichidul în care ai fiert crapul spre a obține din ele un sos potrivit ca grosime. După vreo 25 minute de fierbere, treci sosul prin sită deasă. În cratița unde ai trecut sosul, introdu 100 gr. unt proaspăt și vreo trei linguri de untdelemn.

[illegible]

CRAPUL PROVINCIAL

Curăți crapul, îl tai felii și-l pui într-o tavă unde ai pus unt sau untdelemn și-l speli la cuptor. Îl stropești de câteva ori. Când e gata îl scoți pe o farfurie caldă și-l acoperi cu următorul sos pregătit di-

naiore. Curăță 6 sau 5 cepe — potrivit cu mărimea crapului, —, scoate-le pielița și semințele, taie-le și pune-le într-o cratiță cu untdelemn. Adaugă sare, piper, 2—3 căței de usturoi și puțin pătrunjel tocat. Să stea pe foc domol vreo 20 de minute.

CRAPUL ALSACIAN

Un crap de 3 kilograme.
Rumenești ceapă în untdelemn, adaugi morcov și usturoiu, presară o lingură de făină și lasă pe foc domol, să prindă culoare. Apoi umple cu 6 linguri bulion, adaugă dafinul, buchet, pune sare și mult piper pisat. Să fiarbă acoperit la foc domol cam 45 minute.
În timpul acesta curăță peștele, scoate-i icrele sau lapții și taie-l în bucăți.
Pune bucățile de pește în lichidul pregătit și trecut prin sită și, timp de ½ oră peștele să fiarbă [illegible].
Pui peștele pe farfurie, torni sosul peste el și-l mănânci rece, sosul fiind prins.

NOTĂ — [illegible]

Acest balics se face pe loc [illegible].

CRAP CU CIUPERCI

Rumenește ceapă vreo 10—15 bucăți, adaugă ciuperci, pătrunjel, sare, piper, o foaie de dafin, pune un pahar de vin și apă. Așează la mijloc crapul tăiat bucățele. Pune să fiarbă la un foc iute. Când e gata dă la masă și garnisește cu felii de franzelă prăjite și cu felii de [illegible].

CRAP UMPLUT

Sărează un crap mare, unge-l cu untdelemn și așează-l într-o tavă. Apoi pregătește o umplutură de orez sau miez de pâine [illegible], pune-o să se rumenească într-o tigaie cu untdelemn, cu 2 cepe tocate mărunt și rumenite, stropește-le cu 2 linguri de vin, 50 gr. stafide [illegible] și umple crapul, după ce l-ai sărat și uns cu untdelemn.
Coace peștele la cuptor timp de un ceas.

CRAP À LA LAVALIÈRE

Dau acum o mâncare pe care am găsit-o în ziarul „Figaro" din Paris, numărul festiv publicat în 1926 cu prilejul centenarului morții lui Brillat-Savarin.
Mâncarea nu avea un nume [illegible] dat de [illegible], orientându-se după unele indicații istorice.
Ia un crap de vreo 4 kg. Curăță, spală, punând la o parte icrele sau lapții. Așează peștele pe o tavă sau cratiță înaltă în pereți. Pune

CRAP DELICIOS DE NISSA

CRAP ÎN ASPIC

Ia un crap, taie-l în bucăți pune-l în cratiță cu ceapă, usturoiu pisat, pătrunjel, sare, piper, puțină zeamă de castr., [illegible] o lingură de făină, 2 linguri untdelemn de salată. Lichidul să acopere peștele. Să fiarbă fără capac și nu de tare în cuptor vreo 20 de minute.

Când crapul a fiert, scoate bucățile, pune-le într-o farfurie. Pune [illegible] împrejur, trece zeama prin strecurătoare, peste pește. Bagă seama să se închege. Și așa [illegible] [illegible].

CRAP CU CEAPĂ

Taie în felii subțiri un crap și adaugă aceeași cantitate de ceapă tăiată în rondele. Rumenește în unt și pește și ceapă, apoi umple cu un pahar de apă și 300 gr. vin alb. Să fiarbă până ce după ce ai sărat și ai piperat.

CRAP CU BERE

[illegible]

CRAP SAU BARBUNI CA LA MARSILIA

Tăiete peștele în aol [illegible]

[illegible]

CRAP SAU ALT PEȘTE GRAS „SAUCE-MEUNIÈRE"

Rumenește peștele în unt proaspăt și untdelemn de salată. După ce s-a fiert, toarnă-l într-o farfurie. Într-o cratiță mai mică încălzește unt, pune pătrunjel tocat mărunt, o ceapă tocată la fel, sare, piper. Amestecă bine acest sos. Toarnă-le în grăsime unde a fiert peștele. Când de tot, toarnă acest amestec peste pește.

BURTA DE CRAP SARAMURA

[illegible] aprinși și grătarul încins

[illegible]

CRAP PESCĂRESC

[illegible]

CRAP GĂTIT ȘPANIOLEȘTE

[illegible]

CRAP UMPLUT CU NUCI

Speli peștele. Îl spinteci apoi îl umpli cu umplutura următoare: prăjești în untdelemn, orez și ceapă și apoi îl fierbi pe jumătate cu apă, sare, piper, puțin pătrunjel, adaugi 30 de nuci pisate și stafide roșii. Amesteci bine totul, umpli peștele și-l pui la cuptor cu untdelemn.

IAHNIE DE CRAP

Speli peștele. Îl tai bucăți, îl prăjești în untdelemn. Prăjești ceapă mai multă, așezi peștele în cratiță, îi pui ceapă prăjită, sare, piper, bulion de roșii, pătrunjel, puțină apă și-l lași să fiarbă. Când a scăzut dai la masă.

CRAP UMPLUT CU STAFIDE

[illegible]

[illegible] lași până ce crapul s-a copt.

Îl aprópiezi, cât se coace cu untdelemn din tavă.

CRAP ÎN VIN

[illegible]

De jur-împrejurul peștelui și în crestături, bagi măslinele [illegible] tăiate în felii și mai tăiai și câteva [illegible]

CRAP PE VARZĂ CĂLITĂ

[illegible]

[illegible]

[illegible]

ŞALĂU CU VIN ALB

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

ŞALĂU PRĂJIT EXTRA

Curăță șalăul, sărează-l, piperează-l apoi toacă mărunt ceapă și pătrunjel și acoperă șalăul care va trebui să rămână astfel o oră. Apoi întorci peștele îl ții încă o oră sub aceeași tocătură. Apoi îl curăți bine de zarzavat, îl tăvălești în făină și îl pui într-o cratiță în untdelemn spre a se prăji.

ŞALĂUL DOAMNA CASEI

Toacă câte o lingură de ceapă și pătrunjel și sotează în untdelemn 500 gr. ciuperci. Taie o pătlăgea roșie, după ce i-ai luat pielița și semințele, o sfărâmă. Pune apoi într-o cratiță, așează jumătate zarzavaturile, apoi peștele, în sfârșit restul legumelor. Stropește cu un mare pahar de vin alb, presară 2 linguri de pesmet și adaugă bucățele de unt. Sărează și o piperează. Pune cratița pe mașină. Îndată ce a început fierberea bagă la cuptor la foc tare și lasă să se gratineze până ce scade sosul pe jumătate.

Servește cu lămâie.

ŞALĂU ȚIGA

Pune într-o cratiță unt pe care îl topești, ceapă tocată mărunt, puțin pătrunjel. Culcă șalăul deasupra și varsă 3–4 linguri de vin alb, câteva linguri de apă până se acoperă peștele, zeama unei jumătăți de lămâie și 2 roșii fără pieliță, fără semințe și tocate. Sare și piper. Acoperă cratița și lași să fiarbă 25–30 minute.

Servește șalăul pe o farfurie, și toarnă deasupra bulionul în care a fiert după ce i-ai încorporat puțin unt.

Dacă vreți puneți la cele două capete ale farfuriei rondele de pătlăgele vinete tăvălite în făină și prăjite în untdelemn.

ŞALĂU DE DELTĂ

[illegible]

ŞALĂUL MENAGEREI

[illegible]

ŞALĂUL ÎN VIN NEGRU

Aceeaşi pregătire ca şi „Şalăul Dudescu" cu deosebire că acesta [illegible]

ŞALĂUL CONSULULUI

[illegible] rează cât trebuie. Când pregătit e fiert, lasă să scadă lichidul şi adaugă spre [illegible]—10 linguri de „Sos Bechamel".

Pe farfuria de dat la masă torni sosul, pui şalăul şi tocui deasupra [illegible]

[illegible]

ŞALĂUL EPISCOPULUI

Curăţă şalăul, desprinde-l puţin de pe şira spinării, taie capul. Moaie peştele în lapte, tăvăleşte-l în făină, apoi în ouă bătute, în praf de miez de pâine şi, în sfârşit, prăjeşte-l în unt.

Pune şalăul pe farfurie, scoate-i şira şi stropeşte-l cu unt fierbinte.

ŞALĂUL SOVIETIC

[illegible]

ŞALĂU CU RACI

[illegible] şi piper.

[illegible] şi fierbe-l, în apă cu sare [illegible] şi o lingură de unt proaspăt. [illegible] fiert şalăul, îl pui într-o tavă cu [illegible] raci şi ciupercile, pune deasupra [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]
[illegible] sare, piper. Umpli [illegible] de pătlăgele roșii. [illegible]

[illegible] ște și turnați unt topit pe deasupra. Să coacă [illegible]

[illegible]

PĂSTRĂVI

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

PĂSTRĂVII DOAMNEI BELE

[illegible]

[illegible]

PĂSTRĂVI SOS MEUNIÈRE

Foarte întrebuințată mâncare în restaurantele din Paris.

Curăță păstrăvii, îi dezvelești în făină, îi sărezi, îi rumenești [illegible] proaspăt, îi întoarce pe cealaltă parte și îi coci la foc.

Îi scoți, când sunt gata pe farfuria de serviciu, îi stropești [illegible] zeama de lămâie și presari peste ei pătrunjel tocat mărunt.

Untului din cratiță unde s-au copt peștele, mai adaugă puțin [illegible] și lași până devine spumos și toarnă untul peste pește.

PĂSTRĂVI ÎN HÂRTIE

Curăță, spală păstrăvul, ungi fileul cu o jumătate de lămâie. [illegible]

[illegible] muieră. (Vezi sosurile)

LINE

LIN GĂTIT EVREIEȘTE

[illegible]

LIN CU SOS ALB ȘI CU CARTOFI

[illegible] puțin pătrunjel, [illegible] dafin. Lasă să [illegible]

[illegible]

LINIU RASOL

[illegible]

[illegible] ... şi apoi adaugă peştele.

Principalul este ca peştele să fie întotdeauna acoperit de lichidul în care fierbe.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

ŞTIUCA

ŞTIUCA GĂTITĂ FRANŢUZEŞTE

Iei ştiuca bine spălată, o tai bucăţele şi o pui într-o cratiţă cu ceapă tăiată felii, pătrunjel, o foaie de dafin, sare, piper, vreo două căţişoare şi un pahar de vin alb. Laşi să fiarbă o jumătate de oră; scoţi [illegible]

ŞTIUCA GĂTITĂ NEMŢEŞTE

[illegible]

tinerică încet, bine acoperit. Când dai la masă, aşezi bucăţelele pe farfurie, treci sosul prin sită, pui puţină zeamă de lămâie [illegible] peşte.

ŞTIUCA UMPLUTĂ GĂTITĂ EVREIEŞTE

[illegible] apoi rupeţi carnea bine [illegible] bucăţele, tocaţi mărunt [illegible]

[illegible]

ÇEGA FELII

Tai cega felii; tăvăleşte feliile ca un biscuit cu pătrunjel tocat [illegible]

ÇEGA PESCĂREŞTE

[illegible]

ÇEGA RASOL

[illegible]

CARACUDA

CARACUDA ÎN SARAMURĂ

[illegible]

CARACUDA PRĂJITĂ

[illegible]

[illegible]

M O R U N U L

MORUN GĂTIT CU VIN DE MADERA ȘI TRUFE

Taie-l felii și pune-l la foc cu unt, ceapă tocată, morcov, țelină, pătrunjel, foaie de dafin, cățeii, boabe de piper, o lingură de untdelemn; rumenește morunul, acoperă din plin în cratiță cu vin de Madera sau Malaga și cu apă; pune sare și piper. Lasă să fiarbă încet, bine acoperit, adaugă piper etc. Când peștele va fi fiert, scoate peștele și strecoară sosul prin sită, pune-l iar la foc, pune în el câteva trufe curățate și tăiate felii mai ... ... să fiarbă și toarnă peste pește. Morunul e foarte bun [illegible]

MORUN STUFAT CU CIUPERCI

[illegible]

Ț I P A R U L

ȚIPAR STUFAT

[illegible]

ȚIPAR GĂTIT PIEMONTEZ

Taie țiparul, spală-l, șterge bucățelele cu un șervet, [illegible]

SOMNUL

SOMN CU TRUFE, MOD MILANEZ

Curăță, spală peștele, taie-l felii; șterge feliile cu un șervet, tăvălește-le în făină și prăjește-le în unt; scoate-le din unt, presară puțină sare peste ele și pune-le în farfurie. Pune în cratiță, în untul în care ai prăjit peștele, pătrunjel, puțin usturoi tocat, zeamă de lămâie, trufe tăiate bucățele, sare, piper, puțină apă; lasă să fiarbă puțin și toarnă deasupra peștelui. Dă cald la masă.

SOMN STUFAT

[illegible] tăiată, pătrunjel tocat, o jumătate lingură de făină. Stinge cu apă și [illegible] piper. Feliile de pește rumenește-le [illegible] sos; adaugă ciupercile tăiate, lasă [illegible]

NISETRUL

NISETRU PRĂJIT

Se prăjește ca oricare alt pește.
[illegible]

NISETRU RASOL

Așezi peștele împă[illegible] cozi, câteva măsline, foi [illegible] piper mărunt. Umpl[illegible] fiarbă domol 20 de [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible] farfurie.

NISETRU CU TOMATE

[illegible] carbon. Apoi prăjește-l în untdelemn fierbinte. Când e bine auriu scoate-l într-o altă cratiță.

În altă cratiță pune ceapă tăiată în felii foarte subțiri, adaugă untdelemnul în care ai prăjit peștele, pune sare și piper, acoperă cra-

tigă şi lasă să fiarbă încet. Peste câteva minute adaugă câteva pătlăgele roşii fără pieliţă şi seminţe şi tăiate în bucăţi. Să fiarbă bine câtva timp, apoi toarnă sosul peste feliile de peşte şi să mai fiarbă încet 15 minute.

Când serveşti stropeşte cu câteva picături de oţet.

SCRUMBIILE

SCRUMBIE PROASPĂTĂ DE DUNĂRE

[illegible]

SCRUMBIE DE MARE

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

BARBUNI

BARBUNI CA LA NISSA

Se pregătesc întocmai ca și „Crapul delicat de Nissa". (A se vedea la acest capitol mâncarea de crap cu acest titlu).

BARBUNI MARINATĂ

[illegible]

DIFERIȚI PEȘTI

LUFARUL PRĂJIT

Iată un pește de Mare care se mănâncă [illegible]
Făcut întocmai ca barbunul (Vezi acest pește).

CHEFAL ȘI ȚARI

[illegible]

STAVRIZI PRĂJIȚI

Se pregătesc la fel ca guvizii. Este un pește de mare care se [illegible]

OBLEȚI PRĂJIȚI

Acești peștișori sunt foarte gustoși prăjiți.
Îi ții vreo 2 ore la lapte, apoi îi scurgi, îi tăvălești în făină și îi prăjești în untdelemn.

PLEVUȘCA SARAMURĂ

Acești peștișori sunt buni saramură sau prăjiți.
Saramură, îi frigi mai întâi pe mașină foarte repede, apoi îi arunci într-o apă bine sărată unde ai introdus și un ardei iute tăiat în [illegible]
Prăjiți se fac ca toți ceilalți pești în untură sau untdelemn.

ATERINELE SARAMURĂ ŞI PRĂJITĂ

Aceşti peştişori de Mare se pregătesc întocmai ca obleţii sau ple-[illegible]

BIBANUL

Saramură ca şi ceilalţi peşti

PLATICA

[illegible]
[illegible] ardeiele roşii.

PATRU PLACHII

PLACHIE DE MORUN

Curăţă peştele, taie-l în felii, dă-i sare apoi pune-l într-o cratiţă şi peste peşte pune: 300 gr. vin alb, 100 gr. untdelemn de salată, zeama dela 2 lămâi şi felii de lămâie fără coaja cea galbenă, o lingură de sos tomat, 3—4 căţei de usturoi tăiaţi în lungime, rădăcina de pătrunjel tăiată subţire, frunze de pătrunjel, sare şi piper.

Fierbe toate acestea împreună vreo 5 minute, apoi aşează peştele deasupra şi lasă ce să fiarbă din nou.

[illegible]

[illegible]

PLACHIE DE NISETRU

Se face la fel ca cea de morun.

PLACHIE DE ŢEGĂ

Se face la fel ca cele de mai sus.

PLACHIE DE ŞALĂU

[illegible]

XV. RACII, MIDIILE, MELCII ŞI CARACATIŢA

SFATURI ŞI LĂMURIRI

Racii nu trebuesc mâncaţi decât vii, racul mort nu e nici gustos nici igienic. Cum să cumpărăm racii?

Racii, după cum arătăm mai jos, sunt graşi în lunile de vară, iar răcoaicele încep să fie pline de icre din Septemvrie până în Noemvrie când le depun.

Cum cunoaştem dacă animalul e rac sau răcoaică? Sunt trei semne:

1. Răcoaica are coada mult mai lată decât racul.
2. La talie egală, picioarele răcoaicei sunt totdeauna mai mici decât ale racului.
3. Racul are sub coadă, unde coada se împreună cu corpul, 2 fire albe, pe când la răcoaică locul e gol.

Deci, din Mai până în Octomvrie, cumpărăm mai mulţi raci, iar dela începutul lui Septemvrie până în Noemvrie cumpărăm răcoaice.

Racii bine pregătiţi sunt o mâncare delicioasă, dar trebue întrebuinţaţi numai în lunile în care sunt graşi.

Credinţa, aproape generală, este că racii sunt buni numai în lunile [illegible], adică în lunile cu litera R, dela Septemvrie la Aprilie. [illegible] lunile acestea. Racii sunt graşi, începând dela sfârşitul [illegible] şi până pe la sfârşitul lui Septemvrie. Mai departe slăbesc şi nu mai au [illegible].

În postul Paştelui răcoaicele poartă icrele sub coadă, fiind gata a le depune, iar în postul Sfintei Marii, racii sunt graşi, iar răcoaicele încep să aibă icrele formate înăuntru. În Septemvrie şi Octomvrie mai ales, cum am spus, numai răcoaicele sunt bune de mâncat fiindcă [illegible] nu mai valorează lucru mare, căci la această epocă numai ouăle lor pot fi întrebuinţate.

La noi în România racii — afară de excepţie — sunt pregătiţi numai în câteva feluri: fierţi, pilaf, scordolea, ciorbă, salată, [illegible]. Dar mai sunt şi alte pregătiri, pe care le vom prescrie aci.

RACII

RACI FIERŢI CU VIN

Pui într'o oală ceapa, morcovul, buchetul, multă sare şi mult piper măcinat, fiindcă racii sunt buni dacă sunt săraţi şi iuţi. [illegible]

Un principiu este ca racii să se fiarbă în apă puţină, de aceea să nu se pună mai multă apă decât atâta cât să acopere exact racii.

mijlocul

o perle, nu mai lăsaţi — în a

Racii sunt introduşi m

RACI CU UNT

RACI ÎNĂBUŞIŢI

RACI NANTUA

Iată o foarte bună preparaţie

Pune racii în apă sărată şi fierbinte. Să fiarbă numai 5 minute, apoi curăţă-i de coji şi pune-i să pălpăie încet în unt proaspăt. După [illegible] de fierbere domoală, când untul s-a colorat [illegible], pune puţină făină pe raci şi amestecă cu o lingură de argint. Pentru 60 cozi de raci se pune jumătate lingură de făină.

Dacă făina şi racii s-au amestecat bine, toarnă deasupra 250 g smântână proaspătă şi dulce. Amestecă şi lasă să fiarbă maximum 4 până la 5 minute. Sărează şi piperează.

RACI BORDELEZI

Este o pregătire destul de cunoscută

Iată preparaţia:

Într-o cratiţă înfierbântă unt proaspăt şi [illegible] prin ceapă, [illegible], foaie de dafin, cimbru. Toate acestea [illegible]; Burgenzy, dar nu prea tare, această tocătură. Când [illegible] e făcută,

grauri în cratiţă 24 raci bine spălaţi şi cu [illegible] cel negru scos. Pui sare şi ardei roşu.

Îi sotezi în unt până ce s-au înroşit bine. Stropeşti cu un păhărel de coniac pe care îl aprinzi [illegible]. Când s-a stins, torni un pahar de vin alb şi o lingură de tomate, fără pieliţă şi seminţe.

Acoperi cratiţa şi fierbi puternic timp de 15 minute.

Apoi pui racii într-un castron [illegible] partea [illegible] [illegible] sosul, îl torni peste raci şi dai la masă cu pătrunjel tocat deasupra.

RACI MARINĂREŞTI

Fierbi racii ca de obicei cu ceapă, morcov, cimbru, foaie de dafin, sare şi piper [illegible] ardei roşu. Alături faci un sos cu [illegible] [illegible] în care amesteci [illegible] şi ardei roşu. Acest sos îl pui într-un castron special, deasupra [illegible] apă caldă [illegible] rece [illegible] şi serveşti.

RACI FRIPŢI

Cureţi racii ca de obicei după ce i-ai spălat în mai multe ape. Pregăteşti un jăratic [illegible] şi pui racii [illegible] deasupra.

Când s-au fript, îi aşezi într-un castron [illegible] şi pregăteşti o saramură cu mult ardei roşu.

RACI PILAF

Fierbi racii în apă sărată după ce i-ai spălat în mai multe ape, şi cureţi lăsându-le picioarele de dinainte, [illegible] [illegible] ca să nu cadă gâtul, laşi un [illegible] dela începutul gâtului lângă trup. [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] cu [illegible]. Îl pisezi şi îl pui iar la foc cu puţină zeamă în care au fiert racii, laşi să fiarbă puţin şi treci prin sită. Apoi pui la foc untdelemn, prăjeşti în el puţină ceapă tocată, pui orezul, îl laşi câteva minute, amesteci [illegible] cu lingura şi torni zeama în care ai fiert [illegible] [illegible]. Adaugi piper, încă puţină sare, pătrunjel tocat, aşezi racii în el şi laşi să fiarbă până se [illegible]. Unii pun şi [illegible] de pătlăgele.

SCORDOLEA DE RACI

Speli bine racii în mai multe ape şi îi pui să fiarbă în apă sărată. Îi cureţi ca pentru pilaf. [illegible] [illegible] bine, [illegible], [illegible] de [illegible] în [illegible], [illegible] puţin usturoiu, amesteci cu [illegible] şi [illegible] pe sită; adaugi puţin [illegible]. [illegible] [illegible] pe talger, [illegible] [illegible] [illegible] şi pe urmă torni puţin untdelemn.

RACI MAIONEZĂ

Speli racii bine şi îi fierbi, apoi îi cureţi. Faci maioneză, iei măsline bine spălate, [illegible] felii subţiri, [illegible] [illegible] [illegible]. Aşezi toate acestea pe un talger, amesteci cu racii şi torni maioneza peste ele. Poţi pune şi felii de [illegible].

RACI PRĂJIȚI

Fierbe racii, scoate-le cojile, tăvălește-i în făină cu sare apoi prăjește-i în untdelemn.

CHIFTELE DE RACI

Fierbi racii, după ce le-ai scos tubul digestiv, scoate-le cojile, apoi toacă mărunt cozile, picioarele fără carapace și mijlocul cu grăsimea și ouăle racilor. Pui sare, piper, franzelă muiată în apă, ceapă călită în untdelemn și două linguri de untdelemn. Toacă împreună toate aceste elemente, fă-le forma ca chiftelele de carne, tăvălește-le în pesmete și prăjește-le în untdelemn.

IAHNIE DE RACI

Scoate racilor tubul digestiv și fierbe-i cu sare, cimbru, frunză [illegible]

[illegible]

RACI UMPLUȚI

Spală bine racii, rupe-le picioarele cele mici, desfăcute, curăță [illegible]

[illegible] ... Ridică [illegible]

Proporția 30 de raci.

RACI FIERȚI FRANȚUZEȘTE

[illegible]
1 cățel de usturoi strivit, chimion, ... 1 păhărel coniac, sare, piper și ... Un clocot, apoi pune racii după ... și să fiarbă 15 minute. Scoți racii pe farfurie, ... după ce ... ca să ... pe jumătate la foc.

Servește.

RACI PLACHIE

Fierbe racii cu sare ... cum [illegible] ... apoi scoate-le cozile și ... [illegible] ... următor.

500 gr. vin alb, 100 gr. untdelemn, zeama a două lămâi mari, felii de lămâie tăiate în ... fără coaja ... galbenă, o lingură de ...

ţelină, câteva căţei de usturoi tăiaţi în lung, rădăcini de pătrunjel tăiate subţire, frunze de pătrunjel, sare şi piper. Toate aceste elemente fierbe-le împreună câteva minute.

Să fiarbă câtva timp în clocot. Apoi scoate repede racii, pune-[illegible] şi toarnă sosul deasupra.

Această mâncare nu trebuie să stagneze în cratiţă, ci trebuie scoasă repede pe farfurii.

MIDIILE

MIDIILE COAPTE

[illegible]

MIDII PRĂJITE

[illegible]

MIDII CU OREZ

Deschideţi midiile la căldură cum am mai spus. Păstraţi apa vărsată de midii. Pui la foc două linguri de untdelemn şi rumeneşti două cepe în felii, un căţel de usturoi tocat, 50 gr. de slănină grasă tocată şi trei tomate fără pieliţă şi seminţe. Apoi pui midiile. Le laşi pe foc să se rumenească.

[illegible]

MIDII CU UNT

[illegible]

MELCI

MELCI „A LA BOURGUIGNONNE"

[illegible]

MELCI ROMÂNEȘTI

[illegible]

MELCI PARIZIENI

[illegible]

MELCI CU PĂTLĂGELE ROȘII

[illegible]

CARACATIȚA

CARACATIȚA JAHNIE

[illegible]

CARACATIȚA CU OREZ

[illegible] subțire, lăsând un loc gol [illegible] vârfurile dela tentaculele caracatiței până [illegible]

XVI. CARNEA DE VACĂ

RASOALE, MÂNCĂRI, FRIPTURI ŞI GRĂTAR

SFATURI ŞI LĂMURIRI

... precis: când grăsimea e ... animalul bolnav, bătrân sau carnea prea de mult tăiată ...

RASOALELE

RASOLUL

[illegible]

RASOLUL NUMIT „BOEUF A LA MODE"

[illegible]

Dă foc cuptorului şi după ce [illegible] acoperă şi lasă să fiarbă două [illegible]

Cel mai bun sistem e [illegible] parte de pe foc până a doua [illegible] acoperă să fiarbă alte 4 ore [illegible]

[illegible]

RASOL ROMÂNESC

[illegible]

TOCĂTURA DIN RASOL

[illegible]

CROCHETE DIN RASOL

RASOLUL „MIROTON”

RASOLUL CU PATLAGELE VINETE

RASOLUL GRATINAT

RASOL LIONEZ

[illegible]

[illegible]

[illegible] și adaugă 500 gr. carnea rece tăiată la felii subțiri. Pune sare și piper și sotă 10 minute.

Adaugă cartofi mărunței în unt în cantitate egală cu carnea și zeamă de carne cât să acopere rasol. Sotează 10 minute pe foc, presară pătrunjel tocat și servește.

CHIFTELE FRANCEZE

[illegible]

[illegible]

[illegible] foarte acoperite. [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

MANCARILE

GULAȘUL

Iată o mâncare destul de bine cunoscută în România, o dată, însă, din rasol, bine pregătită cum vom arăta noi, este o mâncare delicioasă.

Dacă o gătiți în unt proaspăt sau în untură, dacă o puteți digera,

[illegible]

SARMALE DE VARZA DULCE

[illegible]

SARMALE DE VARZA ACRA

[illegible]

ARDEI UMPLUȚI

[illegible]

[illegible]

DOVLECEI UMPLUȚI

[illegible] ... tăiaţi poţi pune lapte covăsit.

ȚELINĂ UMPLUTĂ

[illegible]

[illegible]

[illegible] ... rozajul tocat şi după ... [illegible] ... când de pătlăgele, ... [illegible] ... fârşit. Ultimul rând ... [illegible]

RINICHI COPȚI

[illegible] ... te ca să-şi scoţă gustul neplăcut.
Apoi îl pui într-o cratiţă cu ... [illegible]
Stropeşte-l, din timp în timp, cu restul din cratiţă.

RINICHI CU VIN ALB

[illegible]

CARNE MARINATĂ

O bucată de mușchi, o bați bine ca să se moaie, apoi o împănezi cu slănină și usturoi.

Într-o tavă sau o cratiță pui această carne să se marineze o noapte întreagă în următorul sos: 400 gr. apă, usturoi, tarhon, ceapă și o lămâie tăiată felii.

Scoți a doua zi carnea, o ștergi, o freci cu sare, piper și usturoi, o așezi într-o cratiță cu unt și o rumenești pe foc iute. Apoi într-o cratiță de pământ așezi felii de slănină, bucăți de carne, ceapă și usturoi, acestea două tocate. Acoperi carnea cu vin roșu și lichidul marinatei. Apoi lași să fiarbă încet.

Când e gata torni câteva picături de apă rece pentru ca să se strângă grăsimea la suprafață. O scurgi și servești.

Se mai poate face cu sos de mușchi sau cu sos italian (vezi sosurile). Pui carnea în sos, așezi pe foc, fierbi cinci minute, scoți și servești.

DOBA (DAUBE) PROVENSALĂ

Tai 1 kg. de carne de vacă în bucăți de aproape 100 grame și împănezi fiecare bucată cu slănină tăvălită în pătrunjel și usturoi strivit.

Într-o cratiță de pământ pui carnea împreună cu 2 cepe tăiate în patru, 2 morcovi tăiați rotițe, sare, piper și nucșoară rasă.

Torni 1 litru de vin negru, un pahar cu oțet de vin, câteva linguri de coniac și pui să se marineze 5 ore.

Într-o altă cratiță pui 100 gr. slănină grasă tocată și 3 linguri de bacon și lași să capete făină. Adaugi 2 cepe tăiate în patru și lași să se rumenească. Atunci adaugă bucățile de carne și legumele scoase din lichid și lasă să se rumenească amestecându-le din când în când. Pui buchetul compus din pătrunjel, cimbru, foaie de dafin și o coajă de portocală uscată și 3 căței de usturoi.

Umpli cu vinul marinatei, lași să scadă, pe foc până la jumătate. Adaugi 500 gr. apă în clocot. Acoperă cratița ermetic și lasă să fiarbă pe foc domol 5 ore.

Mai pui și ciuperci.

ÎNNĂBUȘITĂ PROVENSALĂ

[illegible]

MÂNCARE DIN BURGUNDIA

Pentru 6 persoane: 1 kg carne de vacă pulpă, 125 gr c[illegible] tăiată, 12 arpagicuri, 150 gr ciuperci, 1 și jumătate pahar de vin negru, 2 pahare zeamă de carne fără grăsime, o lingură de făină, buchetul compus din pătrunjel, cimbru, frunze de dafin și usturoi, o bucată [illegible]

Tai carnea la bucățele mici și treci 2 minute în apă fiartă. Într-o cratiță rumenești în unt costița și arpagicul. Scoate-le și ține-le la păstrare. Pune în cratiță, în locul lor, ciupercile tăiate [illegible] apoi scoate-le și pune-le lângă costiță și arpagicul.

În aceeași grăsime, rumenește carnea. Scoate grăsimea, presară peste carne făină; pe un foc domol să se rumenească amestecând [illegible]

Adaugă apoi vinul și zeama de carne. Când fierberea a reînceput pune buchetul și acoperă cratița. Să fiarbă încet 2 ore.

Atunci [illegible] grăsimea sosului adaugă costițele afumate, arpagicul și ciupercile. Acoperă cratița și lasă ca să fiarbă încă jumătate [illegible]

Să fiarbă până ce sosul să scadă la jumătate.

PRAZ [illegible]

Faci [illegible] la fel ca pentru [illegible] Prazul îl tai la bucățele lungi cât degetul, îl prăjești puțin în unt, [illegible] cratiță cu zeamă de carne, pătlăgele roșii, puțin vin și [illegible], sare, piper, pătrunjel tocat. Să fiarbă până ce scade.

„TRIPES À LA MODE DE CAEN" TUSLAMA FRANCEZĂ

[illegible]

Iei măruntaiele [illegible]

[illegible] Mărunțe și tăiate [illegible]

[illegible]

GUIVECIU DE CĂRNURI

[illegible]

După ce s-a mai luat spuma, adaug: fierturi, morcovi, frunză de țelină, bețișori din albul prazului, lungi cât un deget și legate împreună, ardei, o varză dulce curățată, tăiată în patru sferturi și bu- [illegible]

[illegible]

TUSLAMAUA

Se iau piciorușele și partea dela burtă, cea groasă, a-ș muchie, care se fierb pentru ciorba de burtă, cât și mora. Se curăță [illegible] apă caldă și se pun într-o cratiță pe foc cu apă caldă o ceapă, un morcov, o foaie de dafin, ca să fiarbă puțin.

Cărnurile se scot apoi, se taie în bucățele tăiate și [illegible] din nou într-o cratiță, se pun la foc domol până ce scade [illegible] ge- [illegible]

Se servește cu hrean sau cu usturoiu, după gust.

PIFTIE DE VACĂ SAU DE VIȚEL

Se iau picioare de vacă sau de vițel cu pielea pe ele. Se curăță, se spală, se despică unghia și se curăță, se sparge fluierul. Se adaugă 2— [illegible] foi de gelatină. După ce scade se lucrează o limpezește cu albuș de ouă. Prepărarea piftiei de vacă sau de vițel se face aievea ca piftia de porc.

[illegible]

[illegible]

MASLINE VERZI UMPLUTE

[illegible]

GULII UMPLUTE

[illegible]

[illegible]

[illegible]

GUTUI CU CARNE

[illegible]

PRUNE OPĂRITE CU CARNE

[illegible]

BAME CU CARNE

[illegible]

[illegible]

PĂTLĂGELE VINETE CU CARNE

[illegible]

PĂTLĂGELE ROȘII UMPLUTE

Speli pătlăgelele, le ștergi, le scobești și le umpli cu umplutură care se face ca aceea pentru [illegible]. Pui [illegible] în [illegible] și puțin orez. La [illegible] le lovă sau cratiță, le pui zeamă de carne și zeama produsă din ceea ce ai scos din ele.

Le pui la cuptor. [illegible] poate pune smântână sau [illegible]

CARNE DE VACĂ CU FASOLE ALBĂ

(Mâncare [illegible])

[illegible]

TOCANA CU CARTOFI GRATINATĂ

[illegible]

ÎNNĂBUŞITĂ „COASTA DE ARGINT"

[illegible]

CARNE CU ARPAGIC

Iei câteva felii mai groscioare de pulpă. Le sărezi şi le piperezi. Într-o cratiţă pui unt şi rumeneşti carnea. Pui vreo 20 de arpagicuri apoi a le rumeneşti la fel, pui bucăţele de şoriciu, buchetul, doi căţei de [illegible]

[illegible]

CARNE AMEŢITĂ

[illegible]

Când e gata, scoţi grăsimea şi buchetul şi serveşti.

CARNE CU VARZĂ ACRĂ

Tai varză mărunt și o așezi cu bucățele de piept de vacă [sau] de porc în cratiță; torni peste ea zeamă de carne și de varză, pui boabe de piper, pătlăgele roșii fără pieliță și semințe. Intercalezi printre straturi câteva felii de slănină afumată și un buchet de pătrunjel, două foi de dafin, cimbru și un cățel de usturoi. Să fiarbă pe marginea plitei cât trebuie, ca la [illegible].

GHIVECIU

[illegible]

CHIFTELE MARINATE

[illegible]

[illegible]

[illegible]

CREIER LA CUPTOR

Curăţaţi un creier şi ţineţi-l 2 ore în apă rece în care aţi pus [illegible]

[illegible] tavă sau cratiță care să meargă la cuptor [illegible] usturoiu şi pătrunjel [illegible], apoi creierul şi [illegible] restul aceluiaşi [illegible]

[illegible]

FRIPTURILE

[illegible]

[illegible] untdelemn [illegible]

[illegible]

[illegible]

FRIPTURĂ GASCONĂ

Iei o [illegible], din carne din regiunea [illegible] (pînă la 4 kg) şi o împănezi cu usturoi mult. Pui pe fundul unei cratiţe de pămînt bucăţi de slănină afumată cît şi bucăţi de [illegible]. Umpli cu apă [illegible]

[illegible]

FRIGĂRUILE

[illegible]

La cele două capete să pui câte o jumătate de pătlăgea roșie.

Această frigăruie se poate face și cu mai multe cărnuri: de vacă, vițel, berbec și porc, toate deodată. Adică cărnurile alternează cu [illegible]

PULPA ÎNNĂBUȘITĂ

[illegible]

MUȘCHIU RUSESC

[illegible]

CHIFTELE RUSEȘTI

[illegible]

COSTIȚA NECUSTOREASCĂ

O mâncare de la Paris în toate privințele. Pregătirea ei este foarte cunoscută.

Pui costița în cratiță și o rumenești în unt. În altă cratiță pui să scadă un pahar de vin negru în care ai pus puțină ceapă și puțin usturoi tocați. Retrage focul, pune în ea unt proaspăt cât un ou și câteva picături de oțet. Amestecă și toarnă peste friptură. Poți da și cartofi prăjiți alături sau altă salată.

FRIPTURA COMBINATĂ

[illegible]

Din altă parte tai felii de mușchi, vrăbioare, ficăți, cotlete, tot friptură.

[illegible]

FRIPTURĂ CU SLĂNINĂ

[illegible] pentru friptură, mușchiu [illegible] [illegible]

până ce se [illegible].

MUSCHIUL NAPOLITAN

[illegible]

CHIFTELE PRĂJITE

[illegible]
miez de pâine muiat în zeamă de carne, ceapă prăjită, pătrunjel tocat, sare, piper, puțină slănină, dacă carnea nu e destul de grasă. Treci toate acestea împreună. Faci chiftelele, le tăvălești în făină și le pră- [illegible]

ȘATOBRIAN (CHATEAUBRIAND)

Este o friptură clasică.

Luați carnea de [illegible] dar groasă de vreo 6 sau 7 centimetri și frigeți-o pe un foc domol, s-o prăjiți 30—40 de minute. Întoarceți cuțitul de mai multe ori dar nu o sărați decât după ce s-a gătit, căci altfel [illegible]

[illegible]

Această friptură se servește cu cartofi sufle

[illegible] salată, [illegible] în farfurie.

MUSCHIU DE VACĂ GRĂDINĂRESC

Împănezi mușchiul cu puțină slănină, îl co- [illegible] farfurie acoperită cu sosul în care s-a copt.

Așezi o salată de zarzavaturi amestecate.

MUSCHIU ENGLEZESC

[illegible]

[illegible]

TURNEDO (TOURNEDOS)

[illegible]

Această împlutură se [illegible] cu un sos făcut astfel

Pregătiţi un rântaş cu unt şi făină şi umpleţi cu zeamă de carne, [illegible]

Turnaţi peste împlutură şi serviţi.

TURNEDO GASTRONOMIC

[illegible]

Atunci adăugaţi un păhărel de coniac, câteva linguri de vin alb, câteva linguri zeamă de carne şi puţin pătrunjel tocat. Legaţi sosul cu 60 gr. [illegible]

[illegible] farfurie caldă şi totul dresaţi [illegible]

Se serveşte pe altă farfurie [illegible]

TURNEDOUL (TOURNEDOS) DE FRANZELUȚE

Luaţi câteva felii de muşchiu şi puneţi-le să se încălzească în unt [illegible] aşezaţi carnea pe franzeluţe prăjite în unt. [illegible] făcut bucăţile de [illegible]

[illegible]

TURNEDOUL MONTE CARLO

[illegible]

TURNEDOUL CU MADUVA

[illegible] caldă. Apoi pun deasupra măduvă de vacă rumenită în unt proaspăt, iar garnitura mazăre boabe sotată în unt.

TURNEDOUL PE ZARZAVATURI

Coc muşchiul în unt şi untdelemn.

În altă parte coc în unt şi untdelemn următoarele elemente: ceapă tocată subţire, felii de pătlăgele vinete, [illegible] ardei graşi copţi şi tăiaţi [illegible]. În sfârşit [illegible] pieliţă şi seminţe, pătrunjel tocat, sare şi piper.

[illegible] foarte puţină zeamă de [illegible] [illegible] sosul [illegible] şi toarnă peste carne şi legume.

PARJOALA NECUSTOBULUI

[illegible]

FRIPTURA PROVINCIALA

[illegible] din pulpă. Împănează fiecare bu- [illegible]

...vasul uşor, adaogi un pahar de vin la urmă.

...capacul cu hârtie, o pui pe ma-

COSTIȚA CU CIUPERCI

...i peste legume.

Garnisești cu cartofi, în orice fel.

MUȘCHIU SPANIOL

GRATARUL

COSTIȚA (ENTRECOTE) REGIONALĂ

Unge carnea cu unt sau cu untdelemn, presară puțină sare şi puțin piper şi pune la grătar.

După ce s'a fript puțintel, o scoți pe farfurie și torni deasupra și puțină zeamă de carne în care ai stropit puțin unt proaspăt.

Această friptură se garnisește cu cartofi prăjiți, copți, sufleți, etc., după dorință.

MITITEI

[illegible]

[illegible] tulec ondelat într-o căsuță măruntă, după sulrii [illegible]

[illegible]

[illegible] seria: Semiplutoane. Tacâmul: Regulamentul Plutonului [illegible], etc.

[illegible] iar „Procesul" se mai aude căruța, la „Iordeche"

[illegible] Repela o avea dela [illegible]

[illegible]

PATRICIENI

Sunt cârnații cei mari cu piele, care se cumpără dela cârnățării și unele băcănii. Se frig pe grătar fierbinte și pe un foc potrivit, adică pe grătarul ținut pe un jăratic scăzut cel puțin de o palmă. Trebuie să se frigă încet.

PĂRNIALĂ ([illegible])

[illegible]

FLEICI

[illegible]

VRĂBIOARĂ

Animalul nu are decât 2 vrăbioare lungi, mușchii sub coastă [illegible]

Vrăbioara ... este o excelentă friptură, foarte gustoasă. Se frige pe grătar ca și fleicile și pârjoalele. Dar trebuie friptă nu prea uscată, ci cu sânge.

FICAT LA GRĂTAR

Frigeți pe grătar felii de ficat. Focul să fie repede.

Înainte ungeți cu unt fierbinte, puneți [illegible] 2 [illegible] de unturǎ [illegible] la fel spre a se coace. Adăugați [illegible] jumătăți de lămâie.

După ce ficatul s-a fript, așezați-l în farfurie [illegible], apoi puneți [illegible] de legume, acoperiți cu celelalte felii de ficat și turnați deasupra untul [illegible] adăugați pătrunjel tocat.

XVII. CARNEA DE VIȚEL

SFATURI ȘI LĂMURIRI

TOCANĂ DE VIȚEL

EINGHEMACHT

[illegible]

FRIPTURĂ ÎNNĂBUȘITĂ

Taie într-o cratiță slănină, ceapă și morcovi, țelină și alte zar- [illegible]

[illegible]

[illegible]

TOCANĂ FRANCEZĂ (RAGOUT JARDINIERE)

Pentru 12 persoane iei 2 kg. de carne de vițel pe care le rumenești în unt. În altă cratiță rumenești legumele: 24 arpagicuri, mazăre boabe, unul sau doi morcovi în rondele, buchetul.

După ce legumele s-au rumenit le pui deasupra cărnii, în cratița unde adaugi vreo 12 cartofi tăiați în bucăți, stropești cu o lingură de făină, sare, piper și zeamă de carne.

Se face la foc cu coroană de jar.

Acoperi și lași să fiarbă până ce e gata.

FRIPTURĂ DE VIȚEL PENTRU BOLNAVI

[illegible]

VIŢEL CU SMÂNTÂNĂ

Taie în bucăţi mici carne de viţel şi pune-o la foc cu unt, sare şi piper. Acoperă şi pune la foc. Când va fi pe jumătate fiartă, adaugă [illegible] gr. făină, amestecă şi, când făina începe să se rumenească, toarnă deasupra [illegible] gr. smântână. Se fierbe pe foc domol şi când dai la masă toarnă sosul prin sită peste carne.

VIŢEL SUB TOCĂTURĂ

[illegible]

SULURI DE VIŢEL

[illegible]

prin'o sită cu ajutorul unei pisălog.

COTLETE ÎN PLIC

Pui cotlete mici de viţel şi le marinezi, timp de o noapte sau o zi, în untdelemn în care ai pus pătrunjel, ceapă, usturoi, ciuperci, lapte, [illegible], sare şi piper.

Apoi iei o hârtie, de două ori mai mare ca cotletul, şi pe care ai uns-o cu unt, presari pătrunjel tocat. Pui cotletul, pui deasupra sâmbure(?) de pătrunjel, închizi bine hârtia şi frigi la grătar.

Serveşti în hârtie.

BLACHETA DE VIŢEL

[illegible]

[illegible]

FICAT DE VIȚEL LA CRATIȚĂ

Proporțiile pentru 4 persoane

Iei o jumătate kg de ficat, îl tai în felii și-l pui în cratiță cu unt cât un ou, dar numai după ce untul s-a topit și înfierbântat. Sărezi, lași 15 minute pe foc și când furculița intră ușor în ficat fără să iasă sânge, ficatul e gata.

Servește cu un sos maître d'hôtel (Vezi sosurile).

FICAT DE VIȚEL CU ARPAGIC

[illegible]

ESCALOP „FRANCHARD"

[illegible] lângă vițel, sărezi și piperezi. Mai pui și [illegible] ciupercile spălate cu [illegible]

MÂNCARE DE VIȚEL CU OREZ

[illegible]

Prăjești [illegible]

[illegible]

ȘNIȚEL DE VIȚEL

[illegible]

Tot la fel se pregătesc cotlete de miel și puiul foarte tânăr de primăvară.

VIȚEL BURGHEZ

[illegible]

VIȚEL PROVENSAL

[illegible]

FICAT DE VIȚEL (PREGĂTIRE ITALIANĂ)

FICAT DE VIȚEL PREGĂTIRE ENGLEZĂ

FICAT DE VIȚEL BURGHEZ

PICIOARE DE VIȚEL SOS „POULETTE"

ESCALOPE UNGUREȘTI

VIȚEL CU ȘUNCĂ „ZINGARA"

cu cotletele, să fie groase de 1 jum. centimetru. Rumenește șunca în unt timp de 5 minute.

Pune cotletele în farfurie, peste fiecare o bucată de șuncă. Sosul cotletelor îl curăți de grăsime, îl treci prin sită și-l torni peste cotlete.

Sosul spaniol este un sos care se prepară din: oase de vițel trei sferturi, carne de vacă un sfert, ...

COTLETE DE VIȚEL „A LA DREUX"

... farfurie, toarnă sosul deasupra ...

VIȚEL GRĂDINĂREȘTE

dublu

VIȚEL MARENGO

Adaugă mărarul, apoi bucățelele

PLEICA DE VIȚEL

RINICHI DE VIȚEL „MAITRE D'HOTEL"

bucățile în unt, tăvălește-le în ou și pesmete și pune-le la grătar câte

RINICHI DE VIȚEL CU SOS

… 100 gr unt în cratiță și când s-a înfierbântat pune bucățile … pentru ca toate bucățile … minute, până fierbe …

Exact la fel se pregătesc și rinichii de vacă

CAPUL DE VIȚEL

SANDVICIURI DE VIȚEL

VIȚEL CAVALERESC

COTLETE DE VIŢEL BORDELEZE

VIŢEL MONTROUGE

VIŢEL FRIPT ÎN MARINATĂ

VIȚELUL CASEI NOASTRE

[illegible]

și 4 rămurele pătrunjel, buchețel [illegible]

[illegible]

ESCALOPA NATURALĂ

Înfierbântă tare într-o cratiță, unt proaspăt cât o nucă și 2 linguri de untdelemn.

[illegible]

[illegible] sos peste escalope.

ESCALOPE CU TARHON

Pregătește escalopele exact ca cele de mai sus, atât numai că adaugi și tarhon tocat, când ai tras cratița de pe flacără.

VIȚEL MARE FANTEZIE

Pui într-o cratiță ceapă, morcovi, rămurele de pelin, cimbru, foi de dafin, piper, slănină tăiată în bucăți, etc. peste deasupra o pulpă de vițel împănată și îl stropești cu vin alb și cu zeamă de [illegible]

[illegible]

[illegible] legumele.

COSTIȚE DE VIȚEL POJARSKI

[illegible]

COSTIȚE DE VIȚEL SĂLTATE

[illegible]

COSTIȚE DE VIȚEL ȚĂRĂNEȘTE

[illegible]

PULPA DE VIȚEL ÎN VIN ALB

1 kg. și 900 gr. pulpă de vițel [illegible] ... vălește-le în [illegible]

[illegible]

XVIII. CARNEA DE PORC

SFATURI ŞI ÎNDRUMĂRI

[illegible] suveică.

[illegible]

[illegible] mucilaginoasă. Când o tai, prezintă unii băşicuţe gelatinoase şi trans- [illegible]

[illegible] poate fi mâncată [illegible] fripta puternic la [illegible]

[illegible] decât pe jumătate.

PORCUL FIERT PRIN MARINATĂ

[illegible]

FRIPTURĂ ȚĂRĂNEASCĂ

CÂRNAȚ FRANȚUZESC

Tocați 450 gr. de carne slabă și 400 gr. de slănină proaspătă. Toată

untură și îi frigeți pe grătar.

PURCELUL ÎN FAȘĂ

PORCUL ÎN MIEZ DE PÂINE

[illegible]

PURCELUŞUL EXCENTRIC

[illegible]

[illegible]

[illegible]

PURCEL CU VARZĂ ACRĂ

[illegible]

[illegible]…, presară peste tot boabe de piper negru.
[illegible]…e de varză.
[illegible]

CÂRNAȚI DE PORC CU VIN ȘI OUĂ

Coace cârnații în unt sau untură. Scoate grăsimea. Toarnă un pahar de vin alb și lasă să se scadă.

[illegible]

Adaugă vinul cu [illegible] bătuș de ouă și toarnă [illegible]

Servește cald.

COSTIȚE DE PORC PE GRĂTAR

Taie costițe [illegible] orează-le în unsdrelea [illegible]

COSTIȚE DE PORC PRĂJITE

[illegible] bine și dă-le la [illegible]

Se pot găti [illegible]

MÂNCARE DE MUȘCHIU DE PORC CU TRUFE

[illegible]

TOCANĂ

[illegible]

PURCEL UMPLUT [illegible]

[illegible]

ŞORICIU PRĂJIT

Iei o bucată de şorici, mai gras, de porc, şi o pui într-o cratiţă peste apă fierbinte. Când şoriciul s-a muiat, îl crestezi în lung şi în lat, apoi pui să se prăjească, scurgându-i mereu grăsimea ce se topeşte peste el. Această friptură se dă la masă cu varză tocată sau acră, cu cartofi sau alte zarzavaturi.

COASTE DE PORC GĂTITE CA LA VENEŢIA

Iei o bucată de coastă, o sărezi şi o pui la foc cu unt, cu ceapă împănată cu cuişoare şi zarzavaturi. Când carnea şi ceapa încep a se rumeni, înţepi carnea cu o furculiţă mare şi torni peste ea câteva linguri de lapte dulce; focul trebue să fie potolit când începi să torni laptele. Urmezi astfel până ce carnea va fi înecată, mereu turnând, din când în când, câte puţin lapte. La carnea aceasta 1½ litru şi jumătate de lapte ajunge. Carnea devine foarte gustoasă şi sosul foarte bun.

FRIPTURĂ DE CARNE DE PORC

Iei o bucată pulpă sau muşchiu. Freacă-o cu sare, piper şi usturoiu, las-o să stea cel puţin un ceas, apoi, sau pune-o la frigare şi stropeşte-o cu unt, sau pune-o la cuptor cu unt şi din când în când stropeşte-o cu untura ei din tavă, până ce va fi rumenită şi bine friptă.

PURCEL ÎN ZEAMĂ DE CARNE

Sărează şi piperează purcelul şi pe din afară şi pe dinăuntru, îndoaie-i picioarele şi buchetul împreună cu o ceapă. Leagă-l, pune-l într-o cratiţă, umple-l cu zeamă de carne şi cu 2—3 pahare de vin alb. Acoperă-l, lasă-l pe maşină să fiarbă câteva ceasuri la foc domol.

PICIOARELE DE PORC

Curăţă un picior de porc pârlindu-l la apă fierbinte spre a-i rade părul. După aceea, cu un cuţit taie-l în lungime şi fiecare bucată învelește-o într-o bucată de pânză pe care o legi strâns cu aţă la fiecare capăt. Pune bucăţile într-o cratiţă şi ţintuieşte-le la fund, apăsându-le cu o scândurică. Umple cratiţa cu apă şi adaugă sare, piper, 3 căţei de usturoiu şi buchetul. Să fiarbă 4 până la 5 ore.

Scoate bucăţile de carne, lasă-le să se răcească, desfă pânza, unge-le în untdelemn şi învăleşte-le în pesmet. Pune apoi la grătar 15—20 minute.

CAPUL DE PORC

Curăţă capul de porc pârlindu-l, spălându-l în apă fiartă. Apoi pune-l într-o cratiţă, toarnă apă până îl acoperi, adaugă: sare, piper, ceapă, morcovi tăiaţi în rondele, buchetul. Să fiarbă 5 ore.

[illegible]

PIFTIE DE PORC

[illegible]

Să nu acoperiţi până nu s'a [illegible]

SARMALELE DE VARZĂ ACRĂ ŞI DULCE

Să se consulte capitolul XV al cărnei de vacă

CÂRNĂCIORI SIPOLATA (CHIPOLATA)

Iată cârnăciorii care se întrebuinţează în Franţa pentru multe mâncări. In special, sunt recomandaţi pentru o garnitură a curcanului care se găteşte în acest mod, în capitolul respectiv.

Aceşti cârnăciori se prepară astfel în casă

Iei 250 gr. carne de porc slabă, 250 gr. slănină fără şoriciu şi [illegible]. Toci împreună adăugând sare, piper, cimbru, chimion, foaie de [illegible]

[illegible]

COTLETE DE PORC PROVENSALE

[illegible]

CALTABOȘI

[illegible]

Se mănâncă cald

PORC CU SOS ROBERT

[illegible] pe toate fețele. Apoi adaugă: [illegible] bucătelul obișnuit, o ceapă [illegible]

[illegible] rămas 300 gr [illegible]

[illegible]

CARNAȚI FRIPȚI ÎN VIN

Pune cârnați de porc în cratiță cu 200 gr. vin alb și piper. Acoperă cratița și fierbe-i 10 minute.

[illegible]

FRIGĂRUILE AGHIUȚĂ

[illegible]

[illegible] DE PORC [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible] DE PORC LA GRĂTAR

[illegible]

[illegible]

[illegible] DE PORC [illegible]

[illegible]

XIX. CARNEA DE BERBEC ŞI DE MIEL

SFATURI ŞI LĂMURIRI

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

MÂNCĂRI DE BERBEC

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

cât și bucheții. Deasupra așază pujonul, toarnă vinul. Nu acoperi cratița și lasă să fiarbă tare până ce a scăzut tot lichidul. Atunci mărind focul de carne care trebuie să acopere pujonul.

Când a început fierberea, acoperă cu o hârtie, apoi cu capacul și pune la cuptor. Să fiarbă 4 până la 5 ore. Către sfârșit stropește mereu cu lichidul dinăuntru.

[illegible]

[illegible]

GIGOUL BRUTARULUI

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Proporțiile: 750 gr. cartofi tocați în rondele groase. 250 gr. ceapă tocată în felii subțiri, atât cât un ou și tot atâta ceapă.

BĂRBOUL PE ZARZAVATURI (DAUBE)

Taie carnea în bucăți care de 100 gr. Să fie, cu zgârci, 1 kg. Împănează fiecare bucată cu slănină tăvălită în pătrunjel tocat și un vârf de usturoi stivuit.

Bucățelele de barbun pune-le într-o cratiță cu ceapă tăiată în patru, vreo 2 morcovi tocați subțire, sare, piper și bucheții. Umple cu 500 gr. vin negru, ½ pahar de oțet de vin, ½ pahar de coniac. Să stea vreo 3 ore să marineze.

În altă cratiță pune 50 gr. slănină grasă și vreo 2 linguri de untdelemn, lasă să se topească slănina, adaugă o ceapă tăiată în patru și așteaptă să se rumenească. Adaugă bucățelele de barbun și două-trei linguri de apă. Lasă-le să se rumenească, amestecând puțin, pune și 1/2 săculețul cu pătrunjel, cimbru, dafin, sfertul unei coaje de portocală uscate și 1 cățel de usturoi. Umple cu vinul în care a stat carnea și lasă să scadă pe jumătate. Adaugă 750 gr. de apă în cheag. Acoperă cratița cu totul și lasă să fiarbă 3 ore.

Această mâncare trebuie însoțită de o garnitură de fasole albă cu o bucată de costiță afumată și un tocat cu usturoi.

N. B. Tot la fel se face și „daube" cu carne de vacă, atât numai că nu se mai adaugă garnitura de fasole.

BERBECUL CU FASOLE ALBĂ

În sfârșit adau[illegible]
pâlpâie în cuptor [illegible]

Să se servească în oalița de pământ.

NAVARINUL DE BERBEC DE PRIMĂVARĂ

[illegible]

COSTIȚELE CU CARTOFI

[illegible]

COTLETELE PROVENSALE

Rumenește cotletele în untdelemn, apoi așează-le pe franzeluțe prăjite tot în untdelemn.

Acoperă fiecare cotlet cu un sos Soubise (vezi capitolul sosurilor)

[illegible]

BERBEC CU SARDELE

În puțină slănină de porc, călește sardele (conservă), spălate. Taie și amestecă-le cu boabe de piper, 2 cepe și pătrunjel, o foaie de dafin, tarhon. Totul să fie acoperit cu praful.

[illegible]

SPATA BERBECULUI

[illegible]

RINICHI DE BERBEC EXTRA

[illegible]

Acest fel îl ... să ... fiecare în ... cămașă „zbiculată" (vezi capitolul carne de porc), fripți pe grătar.

[illegible]

IRIS TEW (AIRIS STU)

Ragu-ul irlandez

Taie în bucăți pătrate spată și piept de berbec; scoate între ... grăsimea dacă e prea grasă.

[illegible] felii subțiri de cartofi, ceapă, ..., albul prazului, frunză de țelină. Tocă și un cățel de usturoi și amestecă toate aceste legume.

[illegible]

se lege ingroșatea.

Scoți buchetul, pu [illegible]
presari pătrunjel tocat.

SAVARIN DE BERBEC

[illegible]

GIGOUL CU CARTOFI

[illegible]

GIGOUL CU FASOLE

[illegible]

GIGOUL CU SLĂNINĂ CĂRNOASĂ

[illegible]

BERBEC CU VIN

[illegible]

GIGOUL DE FAMILIE

[illegible] tat gigoul 24 [illegible]

COTLETE DE BERBEC MARINATE

[illegible]

MÂNCĂRURI DE MIEL

COTLETE DE MIEL LA CUPTOR

Tai subțire două cepe și câteva cotlete în unt. Tai și ceapa cât-tuți în felii subțiri, pe care, împreună cu ceapa, îi pui într-o tavă unsă cu unt. Pui sare, piper și un pahar de vin cu zeamă de carne concentrată.

Să se coacă la cuptor moderat.

Ia cotletele și rumenește-le în unt pe amândouă părțile, apoi toarnă-le în mijlocul de cartofi și ceapă, adăugând câteva linguri de unt și lasă-le la cuptor.

Când cotletele vor fi gata, zeama de carne va trebui să fie evaporată, iar cartofii prăjiți bine.

FRIPTURĂ DE MIEL MOCĂNEASCĂ

Ia pieptul dinainte, împănează-l cu usturoi și cu busuioc, unge-l cu unt, presară-l, sărează-l și apoi pune-l la cuptor. Din când în când stropește-l cu puțină zeamă de carne.

MIEL CU CIUPERCI

Taie carnea bucățele, rumenește-le în unt, apoi pune puțină ceapă tăiată mărunt. După ce rumenește, adaugă puțină făină și când se va rumeni puțin adaugă ciupercile bine curățate.

Amestecă, lasă să fiarbă puțin și adaugă-i jumătate pahar de vin alb, sare, piper, pătrunjel, puțin usturoi, zeamă de carne. Acoperă și lasă să scadă.

FRIPTURĂ DE MIEL PENTRU BOLNAVI

Ia o bucată de miel din coapsă, ung-o cu unt și sare într-o farfurie de pământ, pune farfuria pe un foc potrivit și acoper-o.

Pune foc și pe capac și lasă să se fiarbă încet. Ca să fie moale, o poți stropi, din când în când, cu puțină zeamă de carne. Când s-a rumenit, o scoți pe farfurie, scoți grăsimea din sos, o ungi peste carne și o servești.

DROB DE MIEL

Fierbi bine măruntaiele, le tai mărunt, prăjești ceapă tocată, moi puțin miez de franzelă în lapte, pătrunjel și puțin mărar, pui sare, piper și câteva ouă bătute. Întinzi prapurul, pui amestecul la mijloc, învelești bine, întinzi într-o tavă cu puțină untură, ungi drobul și pui la cuptor. Din când în când ungi cu puțină grăsime și stropești drobul.

MÂNCARE DE MIEL UNGUREASCĂ

STUFAT DE MIEL

SPANAC CU MIEL

MACRIȘ CU MIEL

KIUSCHEBAP

[illegible]

SARMALUȚELE DE FOI DE VIȚĂ

[illegible]

[illegible]

COTELETE DE MIEL MILANEZE

[illegible]

[illegible]

FRIPTURĂ DE MIEL LA TAVĂ

[illegible]

[illegible]

XX. GĂINILE ŞI PUII

SFATURI ŞI LĂMURIRI

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

MÂNCĂRILE DE GĂINĂ ŞI CLAPON

PULARDA (GĂINA) SFÂNTA ALIANŢĂ

[illegible]

[illegible]

[illegible]

GĂINA PE LEGUME

GĂINA JOKEULUI

GĂINA IMPERIALĂ

[illegible]

GĂINA PRINȚUL DE GALLES

[illegible]

GĂINA ORIENTALĂ

[illegible]

GĂINA SUVAROF

[illegible]

GĂINĂ TELESANĂ

Prăjește găina în unt, scoate-o la cald, apoi toarnă în cratiță și zeamă de pasăre și smântână.

Garnisește cu: pipote și creste de cocoș, ciuperci, trufe, carne de miel, ficat de pasăre rumenit în unt.

GĂINĂ RASOL (La poule au pot)

Întâia metodă. Pui la fiert carne de vacă și legumele ca pentru rasolul franțuzesc numit „Pot au feu" (Vezi „Carnea de vacă").

În timpul fierberii, adică după 2 ore de fierbere a cărnii de vacă, adaugi o găină.

Găina curată din zeama acelei fierturi să fiarbă 4 ore, cea bătrână [illegible]

A doua metodă. Bagi în găină usturoi tocat, sare, piper și slănină. Coși deschizătura.

Găina se fierbe, după ce [illegible] o oră, [illegible] în apa în care ai pus diferite zarzavaturi precum: ceapă, morcovi, praz, cartofi, varză, păstârnac și țelină.

Când găina e fiartă servește-o caldă, iar bulionul ca supă.

GĂINĂ ÎN UNTDELEMN

O mâncare delicioasă.

Tai găina în bucăți obișnuite. Într-o cratiță de pământ încălzești 2 linguri de untdelemn. În acest untdelemn rumenești 12 arpagicuri și 15 gr. costiță afumată tăiată în bucățele, pui busuioc, sare, piper.

Pune bucățile de găină: după ce s-au rumenit, pune câteva tomate fără pieliță și semințe. Umpli cu 500 gr. apă [illegible]. Acoperi și lasă să fiarbă 3—4 ore.

CLAPON FRIPT

Săreazi claponul, învelește-l cu felii de slănină și pune-l la frigare. Focul să nu fie prea de tot iute. [illegible] Pune o tavă sub frigare ca să nu se piardă sosul ce curge de pe frigare. [illegible] hârtie, când claponul este gata, [illegible] în tavă, [illegible] o parte din zeamă, adaugă [illegible] de [illegible] și servește separat.

CLAPON UMPLUT

Claponul bine curățat, îi spintecă pielea de pe spinare așa încât să-i poți scoate tot [illegible]. Apoi faci o umplutură din [illegible] muiat în lapte, carne de pui, crupă [illegible]. Ficatul îl amesteci tocat, sare, piper, pătrunjel, puțin usturoi, [illegible] le rumenești puțin în unt. Când să se răcească [illegible] adaugi un ou și un păhărel de coniac, apoi umpli claponul, coși pielea de pe spate, de la gât și de la pântece. Îl așezi într-o cratiță cu

unt. Îl rumeneşti bine pe toate părţile apoi îl pui deasupra, morcovi, pătrunjel, zeamă de carne şi laşi să fie bine acoperit, la foc încet, până ce e gata. Îl poţi servi fără sos. Dacă îl vrei cu sos, rumeneşti puţin o lingură de făină în unt, stingi cu puţin vin alb şi cu zeama în care a fiert pasărea, treci prin sită zarzavaturile şi sosul în care s-a fiert claponul, îl adaugi la făină, pui sare, piper, laşi să scadă şi serveşti separat. Se pot pune şi capere.

GĂINĂ CIULAMA

Fierbi o găină grasă şi după ce va fi fiartă, pune într-o cratiţă unt proaspăt să se topească şi cu o mână presară făină amestecând mereu bine cu lingura până ce se îngroaşă untul, apoi toarnă zeamă de găină, puţin câte puţin, şi tot amestecând să nu se facă cocoloaşe, pe un foc potolit, se poate adăuga puţin lapte şi un gălbenuş de ouă bătut în lapte. După ce ai amestecat bine, să nu rămână urme de cocoloaşe, pune iarăşi puţin unt pe deasupra şi lasă să mai fiarbă puţin. Bucăţile stau în acest timp în cratiţa caldă. Când e să se dea la masă, se aşază bucăţile pe farfurie şi se toarnă pe deasupra lor ciulamaua fierbinte. Se presară, dacă vrem, cu pătrunjel verde sau cu piper.

Ciulamaua trebue să rămână albă. Unii o preferă mai rumenită, atunci laşi făina să se rumenească.

GĂINĂ UMPLUTĂ

Curăţi bine găina, o speli, apoi cu un cuţitaş îi scoţi pielea întreagă; la vârfurile aripilor şi ale picioarelor frecţionezi numai ca să se poată dezlipi pielea de dinăuntru. Desparţi carnea de oase şi o toci bine, adăugând ceapă verde, piper, miez de franzelă rasă, ciuperci sau ... gătite tăiate în lung, trufe, ... pătrunjel şi un ou. Le amesteci bine şi umpli pielea, ca pasărea să-şi ia forma de mai înainte, apoi coşi pielea pe unde ar putea să iasă umplutura.

Pui într-o cratiţă, laşi să se înfierbânte, apoi găina şi o rumeneşti pe toate părţile, o scoţi şi o pui în altă cratiţă cu apă fierbinte cât să o acopere, şi o laşi să mai fiarbă până ce scade de rămâne numai ... cât să-l poţi da la masă.

MÂNCĂRILE DE PUI

CIULAMA DE PUI

Se face ca şi cea de găină.

OSTROPEL DE PUI

Tai puii bucăţele, apoi pui într-o cratiţă unt, îl laşi să se înfierbânte, rumeneşti în el puii şi scoţi apoi. După rumenire, adaugi puţin usturoi, sare şi piper şi câteva linguri de unt, laşi să dea în

[illegible], apoi îi adaugi și puțină apă. Lași să fiarbă, apoi strecori prin sită și apoi bucățile de pui. Lași să scadă apa ca să rămână numai [illegible]

PUI CU SMÂNTÂNĂ

[illegible]

PUI CU CIUPERCI

[illegible]

PUI STUFAT

[illegible]

PUI FRIPȚI

[illegible]

PUI PRĂJIȚI

[illegible]

PUI CU OREZ (PILAF)

PUI CU PATLAGELE VINETE

PUI CU DOVLECEI MICI

PUI CU BAME

PUI CU PATLAGELE VINETE

tații de pui în același timp cu o ceapă tăiată bucăți; lasă să se înăbușe carnea și înmuie cu 2 pahare de vin alb.

Pune alături 4 tomate fără pieliță și semințe, sărate ca întotdeauna. Pui sare, piper, pătrunjel și un cățel de usturoi tocat. Să fiarbă încet ½ de oră.

Într-o altă cratiță pui untdelemn și prăjești feliile lungi a 2 pătlăgele vinete de mărime potrivită pe care le-ai curățat și tăiat. Le sărezi și le piperezi și pe acestea.

Cu puțin timp înainte ca puiul să fie bun de dat la masă, pui peste ele feliile de pătlăgele prăjite.

Lași să mai pulpăie 5—10 minute și servești.

PUIUL ÎNĂBUȘIT

(Le poulet étouffé).

Iată o mâncare foarte cunoscută în Franța fiind o mâncare populară. Este, în adevăr, delicioasă.

Se pregătește într-o cratiță specială de pământ smălțuită și cu capac. Pregătirea specială constă ca într-însa aburul să nu intre decât un pui „înăbușit” destul de mare cât și mijlociu.

Această mâncare se gătește pe mașină dar și pe lingură.

Curăți puiul, îl legi ca să stea strâns, îl piperezi afară și înăuntru. Pui în cratiță puțin unt proaspăt care trebuie să fie înfierbântat. Atunci introduci puiul așezându-l pe spinare și acoperi.

Când puiul s-a rumenit pe spinare, îl culci pe o parte până s-a rumenit și pe această parte, îl culci și pe cealaltă până ce se rumenește și ea.

Îl întorci de atâtea ori ca să fie acoperit cu cratița.

Când puiul s-a rumenit peste tot și făcut aproape gata, dar nu de tot, introduci în cratiță următoarele elemente:

Într-o cratiță cu unt și rumenești 150, 200 sau 250 gr. de ceapă mărunt tăiată bucăți după mărimea puiului.

Când ceapa s-a rumenit, o scoți, o ții la cald și pui în locul ei vreo 20 de ciuperci, câteva ciuperci tăiate mărunt și un sfert de cartofi tăiați felii.

Odată toate aceste elemente le introduci în cratiță, acoperi repede și aștepți până ce s-au copt, puiul și garnitura.

Servești în cocotă, presărând pătrunjel tocat.

PUI MARENGO

Este o mâncare delicioasă.

După bătălia de la Marengo câștigată de francezi asupra austriecilor, bucătarul lui Napoleon I. a văzut că nu are unt spre a-i pregăti mâncarea. Atunci s-a servit de untdelemn.

Înfierbânți într-o cratiță vreo câteva linguri de untdelemn, un cățel de usturoi strivit, piper și sare. Puiul tăiat în bucăți, îl așezi în cratiță treptat, ungându-se cu furculița timp de cel puțin o jumătate oră, până ce s-au rumenit.

În altă cratiță se fierb, în timpul acesta, un pahar de vin alb cu puțină ceapă, un cățel de usturoi, pătrunjel, câteva [illegible], totul [illegible], piper și [illegible] de carne. Pune și două linguri din sosul [illegible] în care a fiert puiul.

Scoți bucățile de pui pe farfurie și torni sosul deasupra.

PUI GĂTIT BORDELEZ

Tai puiul în bucăți. Pui de o parte ficatul și pipota. Încinge cratița unsă, [illegible] sau untură, puțin cepi tăiate felii subțiri, [illegible] felii subțiri. Când [illegible] s-au pătit pe jumătate, așezi în cratiță și celelalte bucăți, ficatul și pipota tăiate în patru. Fierbe deplin.

[illegible] minute înainte de a servi, [illegible] pune [illegible] o lingură de [illegible] de carne și puțin [illegible] sau alt rachiu.

Presară deasupra usturoi și pătrunjel [illegible] și poate [illegible] încă vreo două minute. [illegible]

PUIUL CELESTIN

Tai puiul în bucăți. Pune unt [illegible] în care [illegible] și rumenește-l. Adaugă bucățile de pui și rumenește-le [illegible]. Adaugă câteva ciuperci [illegible] tăiate bucăți, [illegible] și [illegible], lasă cratița vreo [illegible] minute. Stropește cu un pahar de vin alb și jumătate pahar [illegible] de carne și [illegible] de roșii. Sărează, piperează, pune puțin ardei iute. Fierbe 20 minute. Depune carnea într-o farfurie caldă, scoate grăsimea sosului, presară puțin pătrunjel și un cățel de usturoi [illegible], [illegible] și toarnă-l peste pui.

PUIU „FRICASSE"

[illegible] unt, o ceapă și puțin cimbru. Acoperă cratița după ce ai dat sare și pune pe un foc domol. Când puiul e aproape gata scoți cimbrul și ceapa, stropești cu puțină făină și amestecă iute. După 15 minute adaugi 4 linguri de apă rece și freacă fundul și pereții cratiței spre a dezlipi ce s-a depus pe ei.

Toarnă [illegible] peste puiu o jumătate pahar de smântână și 4 linguri de [illegible], să fiarbă încet, adaugă [illegible] 6 [illegible] de smântână. Să pălpâie încet vreo 30 minute, apoi presară piper măcinat. Trage cratița de pe foc și peste 1 minut toarnă două gălbenușuri de ou amestecate în smântână rece.

PUIUL CU TARHON ȘI CIUPERCI

Un puiu gras îl tai în bucăți și-l rumenești, în unt proaspăt.

Torni apoi pătrunjel, mult tarhon, [illegible] și un cățel de usturoi. Toate merg la cratiță. Sărezi și piperezi. Mai pui și puține ciuperci [illegible]

Adaugi o lingură de făină și amestecă repede lucrând și puțină zeamă de carne.
Să fiarbă încet 1 oră pentru ca sosul să fie foarte scăzut.

PUIUL CU CARTOFI PAI

Un pui potrivit îl tai în bucăți și-l pui într-o cratiță cu unt, după ce l-ai sărat și piperat. [illegible] Acoperi cratița și lași puiul să fiarbă până se gătește. Întorci bucățile o singură dată.

Într-o altă parte tai cartofi subțiri ca paiul pe care-i sărezi. Apoi cartofii îi prăjești în unsoare [illegible] pe toate părțile.

Pui cartofii pe o farfurie caldă, așezi deasupra bucățile de pui, apoi torni în cratița unde a fiert puiul trei linguri de vin alb. Freci pereții cratiței ca să dezlipești ce s-a lipit. Îl pui pe foc ca să se încălzească sosul și-l torni repede peste pui.

PUI GĂTIT LA MINUT

Tai un pui, îl sărezi și îl piperezi.

Pui bucățile împreună cu o ceapă tocată și un [illegible] să se rumenească în untură de gâscă. După ce prinde culoare, [illegible] rapid.

Când s-a rumenit puiul, adaugi câteva roșii curățate de piele și de semințe. După ce ai pus roșiile acoperi și scuturi cratița din când în când. Când e gata, servești.

PUI SULTANICĂ

Bucățile de pui le sărezi și le piperezi. Apoi le rumenești în [illegible]. Când s-a rumenit puiul, îl scoți, retragi untdelemnul din cratiță și-l înlocuiești cu o bucată de unt. Când s-a înfierbântat, așezi iar bucățile de pui.

Torni deasupra un pahar de vin dulce și un pahar de coniac. Lași să scadă și adaugi un [illegible].

Să fiarbă încă 30 minute. Apoi tragi cratița pe marginea mașinii și adaugi 2 gălbenușuri de ouă amestecate în puțină smântână.

Amesteci repede, nu mai lași să fiarbă și presuri pătrunjel tocat mărunt.

PUI UMPLUT CU TARHON

Iată o preparare originală:

Umpli puiul cu unt și tarhon. Pune-l apoi să se rumenească în unt și umple-l cu zeamă de carne [illegible] și mai bine cu zeamă de pasăre. Pui [illegible], ceapă, morcovi, sărezi și piperezi.

Puiul să fiarbă. Adaugi încă puțin tarhon.

Legi cu puțină făină, lași să mai fiarbă și servești când e gata.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Pe bucățile de puiu și lași să scadă încet.

PUIU MARSAN

[illegible]

PUIU CU SÂNGE

[illegible]

FRIGASE DE PUIU A LA VILEFRANCHE

[illegible]

Să fiarbă încet o oră și jumătate.
Într-altă parte amesteci două gălbenușuri de ouă cu o parte din sosul puiului și torni pe deasupra toată [illegible]. Totul [illegible] peste pui și lași ca sosul să se îngroașe ca o cremă.
Se mănâncă fierbinte.

PUIUL „FRANCHARD" (Mâncare [illegible])

Să alegi un pui tânăr, să-l tai în bucăți, să-l rumenești repede în unt.
Din altă parte toacă foarte mărunt: [illegible] un cățel de usturoi. Torni acest amestec peste pui, sarea, piperul. Mai adaugă 125 gr. ciuperci spălate în apă cu oțet și tăiate dar nu prea mărunt.
Lasă apoi ca o lingură de făină amestecând mereu, și umpli cu zeamă de carne.
Să fiarbă la foc domol o oră.

PUIUL CU OREZ METODA ESCOFFIER

Iei un pui gras și moale la carne, spălat, legat-l cu ață, [illegible] înăuntru, pune-l într-o cratiță și toarnă deasupra un pahar cu apă. Pune cratița pe foc și acoperă. Când apa va fi aproape evaporată, adaugă 1 litru și jumătate de apă fierbinte, 15 gr. de sare, un buchet compus din pătrunjel, frunze de țelină, o foaie de dafin și puțin cimbru. Adaugă 100 gr. de morcovi sau [illegible] tăiate mărunt și 2 cepi mijlocii fiecare înțepată cu un cuișor. Acoperă și lasă să fiarbă durată 40 minute. După acest timp presară în jurul puiului 400 gr. de orez spălat, acoperă iar și lasă să fiarbă 30 minute. Mai poți adăuga puțin unt.
Scoți buchetul și cepele și servești.

PUIUL ȚĂRĂNESC

Iei un pui gras, îl cureți bine și îi introduci înăuntru o bucată de unt amestecat cu sare și piper. Pune-l în cratiță de pământ să se rumenească în 100 gr. unt. Când e pe jumătate fiert adaugă 250 gr. cartofi [illegible] și tăiați mărunt, 50 gr. arpagic, 50 gr. [illegible] un buchet.
Coace la cuptor acoperind vasul cu [illegible] în care coace. La [illegible] o parte din unt și buchetul.
Servește în cratița de pământ.

PUIUL VÂNĂTORESC

Curăți, spinteci puiul și-l pui într-o cratiță cu 100 gr. untdelemn.
Când puiul e pe trei sferturi făcut, adaugă câteva ciuperci [illegible] bureți. Scoate [illegible] de pui, pe care să le rezervi la [illegible].
În cratiță adaugă 15 gr. [illegible] în lipsă, ceapă tocată subțire și 100 gr. vin alb.

Lasă să scadă și umple cu 300 gr. sos spaniol (vezi sosurile) și 400 gr. sos [illegible].

Să fiarbă puțin pe foc, adaugă o lingură de pătrunjel tocat și toarnă peste pui.

PUIUL PARMENTIER

Taie puiul în bucăți și pune bucățile într-o cratiță [illegible] unde vei pune 50 gr. unt. Pune sare și piper. Pune să fiarbă. La jumătatea fierberii adaugă: 400 gr. cartofi tăiați mărunt. Acești cartofi [illegible] în apă fierbinte și [illegible]. [illegible] fiertul cu cratița acoperită. Scoate puiul pe o farfurie și ține-l la cald. În sos toarnă puțină zeamă de carne, adaugă și o lingură de pătrunjel tocat. Amestecă, toarnă peste pui și servește cald.

PUIUL ȚĂRĂNESC

Sărează puiul și [illegible] până [illegible], apoi prăjește-l în untdelemn. În timpul prăjitului adaugă 4–5 ardei grași curățați de pieliță și tăiați mărunt, 2 pătlăgele roșii tăiate felii fără coajă și pieliță, 1 ceapă tăiată bucățele și [illegible]. [illegible] puiul și puțin [illegible].

Când e gata, servește cu orez fiert în apă.

PUIUL [illegible]

[illegible] puiul în [illegible] de mai sus.

Pune-l apoi într-o cratiță de pământ cu morcovi, ceapă, [illegible], mazăre boabe și cartofi noi. Toate aceste legume fierte sau dinainte în apă și [illegible] în parte și [illegible] în unt proaspăt.

Înainte de a servi toarnă în cratiță un pahar de vin alb.

PUIUL [illegible]

[illegible] puiul în unt. Când puiul e [illegible] adaugă [illegible] și [illegible] în bucăți și [illegible] [illegible] ce [illegible] înainte de a [illegible], adaugă o trufă și vreo 5 ciuperci tăiate mărunt.

Când puiul e gata toarnă [illegible].

PUIUL „FEMEIA HARNICĂ"

[illegible] puiului și-l rumenește în unt. Pe la jumătatea rumenirii adaugă vreo 20 cartofi noi sau mai mulți cartofi de iuțeală, câteva [illegible] și un număr de bucăți de costiță afumată.

[illegible] de mai multe ori puiul.

[illegible] cratița [illegible] de a servi toarnă deasupra un pahar compus din ½ vin alb. Lasă să fiarbă încet 15 minute și servește.

PUIUL MENAJEREI

[illegible]

PUIUL BOURGUIGNON

[illegible]

COCOȘEL „A L'ECU DE FRANCE"

Este una din mâncările bune ale restaurantului restaurant „a L'Ecu de France" [illegible]

[illegible]

PUIU CA PE VREMEA LUI BRILLAT-SAVARIN

Ia un pui tânăr de toamnă și taie-l în patru [illegible] bucăți pe care să le sălii în unt într-o cratiță [illegible]. Când s-au [illegible] pe toate părțile, presară peste bucățile acestea [illegible] și toarnă [illegible] ce să [illegible]; apoi adaugă 500 gr. de ciupercuțe proaspete și lasă să se coacă puiul pe [illegible]

Treci puiul în altă parte, legi sosul cu 2 gălbenușuri de ouă și puțină zeamă de lămâie și îl treci prin sită.

Pui din bucățelele de pui în sos apoi arunci în sos un pahar de vin de Madera, câteva felioare de trufe și câteva ciuperci, toate trecute prealabil prin unt fierbinte.

PUIUL TRECUT PRIN MARINATĂ

Tai puiul în bucăți și pune-l să se marineze 24 ore în vin de Madera, cu ceapă, usturoiu, pătrunjel, mărar. După 24 ore îl scoți în unt cu bucățele de costiță afumată, stropiți, ciuperci umplând și cu zeama în care s-a marinat și cu un păhărel de vin mai dulce.

Slănțuiți legiod cu smântână dublă și puțină zeamă de lămâie.

PUIUL DUPĂ MODA LUI CHOLET

Pune în cratiță cu unt să se coacă un pui la foc domol. Când puiul s-a rumenit aruncă peste el câteva de tăiței, apoi ciuperci tăiate subțire.

Când puiul s-a copt, scoate din cratiță și pui și garnitura. Puiul taie-l în bucăți și pune-l iar în cratiță după ce ai scurs untul. Toarnă peste pui un pahar de coniac și dă-i foc. Scoate din nou bucățelele de pui și termină sosul cu puțin vin alb și smântână dublă.

Pune sare și piper, bagă iarăși bucățele de pui și lasă ca să pâlpâie câteva minute. Apoi dă la masă cald.

TOCANĂ DE PUIU ȚĂRĂNEASCĂ

Într-o cratiță în care ai înfierbântat untură, care o jumătate de linguriță, rumenește treptat 100 gr. costiță afumată tăiată în bucăți, o ceapă în care ai înfipt un cuișor și puiul mai mărișor și tăiat în bucăți. 750 gr. de ciuperci dacă ai. Tiurce acestea le pui rând pe rând și scoți pe farfurie după ce s-a rumenit fiecare.

Scurge grăsimea pentru ca în cratiță să nu rămână decât o lingură; adaugă o lingură de făină nu tocmai plină; amestecă cu lingura de lemn până se rumenește.

Umple cu un litru de zeamă de carne, iar cu lingura amestecă încet ca să desprinzi ce s-a lipit pe fundul cratiței. Trece sosul prin sită deasă. Pune din nou lichidul în cratița curățată și pune, în același timp, puiul, ceapa, zarzavatul, costița afumată și un buchet cu pătrunjel, cimbru, dafin și căpel de usturoiu. Pune sare și piper.

Acopere cratița și lasă să fiarbă domol 2 ore.

La masă dai puiul pe farfurie, dai la o parte ceapa și buchetul, și torni peste pui, sosul trecut prin sită.

PUIUL EXCELENT

Curăță puiul, pune-i înăuntru sare și piper, leagă-l și pune-l într-o cratiță împreună cu vreo 100 gr. de costiță afumată tăiată mărunt și 2 linguri de untdelemn. Pune cratița pe foc. De îndată ce puiul a început să se rumenească, adaugă 2 linguri de ceapă tocată mărunt, 1

pahar de vin alb, 5 bucăți măsline fără pieliță și semințe (?), puțin pătrunjel, 1 cană de [illegible], sare și piper.

Acoperă cratița, completează cu 24 măsline negre fără sâmburi și lasă să fiarbă pe foc.

Din altă parte taie 4 pătlăgele vinete în rondele, prăjește-le în untdelemn și aşează-le împrejurul puiului în cratiță.

Să mai fiarbă puțin pe foc și se servește.

PUIUL COANEI MARI

Umple un pui mai mărişor cu: o lingură de ceapă tocată mărunt prăjită în unt, 50 gr carne de curcan (?), ficatul puiului tocat, puțin pătrunjel, 2 linguri frământură de miez de pâine, toate acestea amestecate bine cu sare, cu piper și cu nucșoară rasă după gust.

Leagă puiul și pune-l într-o cratiță de pământ cu cam 50 gr. costiță afumată tăiată mărunt, o lingură de unt și 10 ciupercuțe (?).

Acoperă cratița și pune-o pe un foc domol.

De îndată ce puiul și ceapa s-au rumenit, adaugă 200 gr. castane (?) [illegible] și urmează fiertura domol.

Se servește puiul în cratiță.

PUIUL ORIENTAL

Pui într-o cratiță ceapă, morcovi, buchetul compus, un [illegible] și un pui tăiat în bucăți. Când puiul s-a fiert îl servi pe farfuria de serviciu caldă.

Împrejurul lui aşezi pătlăgele vinete pregătite în felul următor:

Iei un număr de pătlăgele, le tai în două în lungime, le [illegible], le învelești în făină și le prăjești în untdelemn.

[illegible] pătlăgelelor apoi [illegible] din ouă. Însă mai înainte faci în ele compoziția următoare [illegible] 2 linguri de ceapă tocată [illegible] a două sau a treia pătlăgele vinete [illegible] în untdelemn 3 sau 4 linguri de [illegible], — [illegible] — sare, piper, pătrunjel și usturoi tocat. Toate acestea amestecate să [illegible] câteva minute și mai adaugi 2—3 linguri de praf de miez de pâine.

[illegible] pătlăgelele vinete cu umplutura, le aşezi una lângă alta într-o cratiță, le stropeşti cu untdelemn și le lași în cuptor la foc domol cam jumătate de oră.

După ce ai aşezat aceste pătlăgele în jurul puiului, torni peste [illegible] din cratița unde puiul s-a copt, 150 gr. de [illegible], apoi treci sosul prin sită, îl mai pui pe foc ca să se [illegible] și îl torni peste pui.

Notă. Pătlăgelele vinete astfel pregătite se pot servi și separat.

PUIUL MĂTUȘICĂI

Ia un pui mai mărişor și gras, pune-i mai întâi sare și piper și umple-l cu: 150 gr. carne de curcan (?) și ficatul puiului, tocate bine și o lingură de miez de pâine.

[illegible]

[illegible]

PUIUL GAZDEI VREDNICE

[illegible]

PUIUL PROVENSAL

Tai puiul, pui sare și piper, tăvălești bucățile în făină și le rumenești câtva timp în untdelemn. Adaugă o lingură de ceapă tocată subțire. Când ceapa a început să se rumenească toarnă un pahar de vin alb. Să scadă pe jumătate. Atunci adaugă vreo 5-6 tomate fără pieliță și semințe și tocate; mai pune un cățel de usturoi și puțin pătrunjel tocat și acesta.

Să fiarbă pe foc domol vreo 20 de minute și adaugă 24 măsline negre fără sâmburi.

Servește cu cartofi fierți sau prăjiți.

PUIUL CU CIUPERCI MICI

[illegible]

[illegible]

PUIȘORUL PRĂJIT

[illegible]

PUIUL BORDELEZ SIMPLU

[illegible]

PUIUL ÎNDOPAT

[illegible]

PUIUL ÎN UNTDELEMN

[illegible]

PUIUL CU SOS BOGAT

[illegible]

PUIUL CUCOANEI MELE

Rumenește într'o cratiță în unt proaspăt o ceapă tăiată în bucăți [illegible]

[illegible]

In cratița în care s'a tăiat puiul, torni 200 gr. vin de Porto sau alt vin în fel. Lasă ca să scadă. Apoi adaugă 300 gr. smântână proaspătă. Să fiarbă. Apoi treci acest sos des prin sită. Adaugă 50 gr. unt proaspăt cu puțin ardeiu roșu, puțină zeamă de lămâie, puțin coniac [illegible] și [illegible]

[illegible]

PUIUL MARITEI

[illegible] ce s'a fript puiul pune o jumătate pahar de vin alb, lă să scadă mai mult de jumătate și adaugă 200 gr. sos tomat.

Pune puiul pe farfurie și încunjură-l cu ardei copți.

PUIUL EXPLORATORULUI

[illegible]

Dacă puiul s'a fript pune-l [illegible] pune unt și felii de trufe dacă sunt.

[illegible]

Adaugă peste ceapa care a rămas în cratiță, 100 gr. sos Bechamel [illegible] 100 gr. smântână proaspătă și puțin ardeiu roșu pisat.

[illegible]

PUIUL CU TRUFE

[illegible]

Sălți puiul în unt să se frigă. Când e gata îi adaugi 150 gr. trufe crude tăiate în felii.

Acoperă cratița 5—6 minute, adaug[illegible] altul la fel și 5—6 lingurii de coniac d[illegible]

Pui puiul în farfurie și torni sosul.

[illegible]

PUIUL [illegible]

[illegible]

PUIUL CU MAZĂRE FRANCEZ

[illegible]

[illegible] să scadă pe jumătate.

Adaugă atunci 250 gr. mazăre boabe nouă și un buchet cu pătrunjel și fir de lăptucă. Umple cu apă fierbinte cât să acoperi legu- [illegible]

Dezleagă puiul, pune-l în farfurie și pune mazărea împrejur.

PUIUL CU [illegible]

[illegible] porpir [illegible]

[illegible]

PUIUL PIPERAT

[illegible]

[illegible] [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]
toarnă 2—3 linguri de coniac și 100 gr. vin alb. Fă să scadă pe jumătate.

Adaugă 4 linguri de cremă, de carne și puțin pătrunjel tocat. Să mai pălpăie câteva minute.

Pune puiul pe farfurie, iar sosului îi adaugă 40 gr. de ficat (foie gras) trecut prin sită și amestecat cu câteva linguri de smântână proaspătă.

[illegible]

PUIUL TOREADORULUI

Taie puiul și sote-l în untură cu 2 linguri de ceapă tocată, după [illegible]

[illegible]

PUIUL CU ANGHINARE

[illegible]

PUIUL CU COSTIȚĂ AFUMATĂ

Sote-l în unt 150 [illegible]

[illegible]

PILAF CU 24 PIPOTE

[illegible]

BLANCHETA DE PUI

[illegible] pui rece şi aşează pe foc. La început [illegible] şi curăţeşte-l cu apă rece şterge-l cu [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible] gelu pur.

[illegible]

PUIŞORI MUSCĂLEŞTI

[illegible]

Răzuie fundul cratiţei unde au fost puii cu zeamă de pasăre şi zeama de [illegible] în care pui câteva linguri de vin de Madera. Să nu fiarbă mai mult de 2—3 minute şi toarnă peste pui.

Se poate [illegible] lipind capacul cu cocă de făină ca să [illegible] şi sfârşeşte coacerea în cuptor timp de 20 minute.

A se servi în cratiţă.

PUIŞORII PAULINEI

Coace pui în tavă, apoi aşează-i într'o cratiţă cu 12 boabe de struguri [illegible] după ce ai scos pieliţele şi sâmburii.

Răzuie fundul cratiţei unde au copt puii cu vin alb, lasă să scadă pe jumătate, adaugă o lingură zeamă de carne de friptură şi 3 linguri de smântână foarte proaspătă. Câteva secunde de fierbere şi toarnă zeama peste pui.

PUIŞORI CU GALUŞTI

Curăţă puişorul, pune-i înăuntru sare, piper şi împănează-l cu o lingură de [illegible] gras şi ficatul său trecut prin [illegible]. Leagă puiul, înfaşă-l cu o felie de slănină şi coace-l în unt. Când e gata [illegible], dezleagă-l şi ţine-l la cald. Curăţă fundul cratiţei cu jumătate pahar de vin alb, lasă să scadă, adaugă 150 gr. zeamă de viţel şi 100 gr. trufe tăiate felii; pune puiul într'o cratiţă de pământ şi ţine-l la cald.

În altă cratiţă treci prin apă sărată 125 gr. găluşte proaspete; scurge-le de apă şi să fie trecute în 100 gr. unt proaspăt. Sare şi piper. Să fie aşezate într'o cratiţă.

Peste găluşte să se pună câteva [illegible] de [illegible] gras [illegible] în unt, apoi [illegible] găluştele cu sosul puişorului.

Serveşte puii cu găluştele deodată.

PUIŞORII CASTELANEI

Iei puişorii [illegible], îi sărezi şi îi piperezi în interior. Le pui ficatul lor înăuntru şi-i legi.

Apoi tai mărunt 30 gr. de [illegible] şi o pui într'o cratiţă cu unt sau untdelemn. Pui cratiţa pe foc. Când [illegible] începe să se rumenească adaugi şi puişorii cu 4 [illegible], puţin [illegible], 3—4 [illegible] şi treci 100 gr. de [illegible] proaspătă. Umple cu apă [illegible] astfel ca totul să fie acoperit. Pune sare. Acoperă cratiţa şi să fiarbă cel puţin jumătate de oră.

După [illegible] e făcută, scoate puii, dezleagă-i, pune-i pe farfuria de dus la masă. Sosului îi adaugi puţină făină amestecată cu [illegible].

Să [illegible] câteva minute şi toarnă sosul peste pui.

RĂCITURI ŞI MĂRUNTAIE DE GĂINĂ ŞI PUI

RĂCITURĂ DE PASĂRE

Fierbe o găină sau un pui în unt şi apă, apoi las-o să se răcească chiar în lichidul în care a fiert. După aceea taie pasărea în bucăţi şi scoate-i pielea şi oasele într-un sos de piciruşe de vacă sau de viţel amestecat cu sosul în care a fiert pasărea.

Înşiră bucăţile de pui pe o tăvăluţă şi toarnă peste ele zeamă de lapte cu aspic şi lasă să se prindă.

PASĂRE PRĂJITĂ

Ia o găină sau un pui fiert şi-l împarţi în mai multe bucăţi, apoi le aşezi într-o farfurie, le stropeşti bine cu untdelemn şi zeamă de lămâie şi presari peste ele pătrunjel pisat.

Când vrei să dai la masă mai bucăţile de pui, în untură fierbinte, apoi le scoţi, le scurgi şi le aşezi pe un şervet. Presari deasupra pătrunjel prăjit.

Serveşte alături un sos tomat.

GĂINĂ PIFTIE

O găină grăsuţă o cureţi, apoi pregăteşti în oală, în 3 litri de apă fierbinte pui ½ kg pulpă de viţel, 250 gr. pulpă de vacă, o ceapă şi puţin morcov. Toate acestea cărnuri şi legumele să fie cam mărunte; cantităţile să fie cam mari. Mai adaugă un pahar de vin alb.

Când apa a început să fiarbă adaugă: un picior de viţel, buchetul de pătrunjel, cimbru, dafin şi un căţel de usturoi şi mărunţişurile păsării. Acoperă cratiţa şi lasă să fiarbă domol 3 ceasuri.

După aceste 3 ore introduci în oală găina şi lasă să fiarbă tot [illegible]

Scoate găina şi trece-o într-un castron de pământ adânc. Zeama trece-o prin sită şi toarnă grăsimea, apoi trece-o iarăşi printr-o cârpă udă în alt vas. Adaugă 3 linguri de vin de Madera. Apoi toarnă peste găină şi lasă să se închege.

FICAŢI DE PUI PRĂJIŢI

Ia un număr de ficaţi de pui sau de găină, sărează şi piperează-i, tăvăleşte-i în făină şi prăjeşte-i în tigaie în unt şi untdelemn în părţi [illegible]

În alt vas pregăteşte sosul următor: taie 3 pătlăgele roşii fără pielită şi seminţe, le săreşti, le dai piper şi le pui în untdelemn, un căţel de usturoi tocat şi puţin pătrunjel tocat. Acoperă cratiţa şi lasă să fiarbă domol 20 minute. Atunci pui ficaţii, îi laşi să se coacă şi serveşti.

RĂMĂŞIŢELE DE PASĂRE

Dacă v'a rămas din găină friptă sau din pui fripţi bucăţele, le întrebuinţaţi astfel:

Puneţi pe o farfurie de serviciu cartofi fierţi de jur împrejur. Cartofii să fie tăiaţi în rondele şi, după ce au fost fierţi să fie aşezaţi în unt fierbinte. În mijlocul acestor cartofi puneţi bucăţelele de pasăre şi ciuperci fierte în unt şi tăiate mărunt; peste tot turnaţi sos Béchamel. (Vezi capitolul sosurilor)

Stropiţi pe deasupra cu brânză rasă amestecată cu praf de pesmete. Stropiţi cu unt topit şi puneţi să se gratineze.

Dacă e nevoie se poate adăuga şi gălbenuşuri de ouă răscoapte.

ARIPI UMPLUTE

Tăiaţi o găină foarte cărnoasă.

Scoateţi oasele aripilor şi umpleţi cu carne de vânat foarte fin tocat dimpreună cu puţine trufe tocate la fel. Le puneţi peste un pat de ceapă şi morcovi ca să fiarbă.

Adăugaţi, după voinţă, piureu de cartofi, de mazăre, spanac, etc.

ARIPILE LA FRIGARE

Aceleaşi aripi, la fel umplute, după ce le-aţi luat de pe patul de legume, le lăsaţi să se răcească; le treceţi prin unt fierbinte, apoi prin praf de miez de pâine şi le puneţi pe grătar.

Le daţi la masă cu sosul „Diavolului" (vezi sosurile), piureu de cartofi sau de castane.

MĂRUNTAIE DE GĂINĂ SAU DE PUI

La 30 gr. [illegible] ceapă mijlocie tăiată în bucăţi subţiri, treceţi-o prin apă în clocot apoi treceţi-o în unt fierbinte. Când s'a rumenit scoateţi ceapa pe o farfurie şi ţineţi-o la cald.

În acelaşi unt rumeniţi un [illegible] de măruntaie de pasăre, — cât şi [illegible] de ficaţi.

Presară în cratiţă trei 3 linguri de făină, — lasă câteva minute să pârpăie, apoi toarnă ½ litru de vin negru şi un litru de apă.

Pune sare, piper, 24 [illegible] [illegible] în unt, buchetul cu pătrunjel, cimbru, foaie de dafin şi un căţel de usturoi. Acoperă cratiţa şi lasă să fiarbă încet.

După ce au fiert câteva minute, adică, cu un sfert de oră înainte de a servi, adaugi în cratiţă ficaţii şi ceapa [illegible].

Proporţiile sunt date aci pentru un kg. de măruntaie. Dacă sunt mai puţine, toate celelalte elemente se reduc în proporţie.

Se mai poate adăuga [illegible] mărunţite şi ciuperci. [illegible] vinul negru poate fi înlocuit cu vin alb.

TOCANĂ DE RĂMĂŞIŢE

Aceleaşi rămăşiţe de pasăre, orez ce au rămas din ajun ... [illegible]

[illegible]

MĂRUNTAIE ÎN SOS

[illegible] ... roşă proaspătă, strecoară cu ... [illegible]

[illegible]

FRICASEU DE MĂRUNTAIE

[illegible]

CÂRNAŢI DIN PASĂRE

[illegible]

XXI. CURCANUL

SFATURI ŞI LĂMURIRI

Când cumpărați un curcan alegeți-l mai tânăr. La picioare, preferați pe cel cu picioarele negre, celui cu picioarele albe sau albăstrui.

Apoi, dacă aveți alegerea, să cumpărați mai bine o curcă decât un curcan.

Bine înțeles puiul de curcă, fie curcă sau curcan, e mult mai gustos decât curcanul bătrân.

Când cumpărați o curcă sau un curcan viu, luați-l de picioare și țineți-l animalul cu capul în jos, dacă e ușurel nu-l cumpărați. Iar dacă e mai greu priviți-i gușa, căci de multe ori greutatea pasărei vine de la mâncarea de mămăligă îngrămădită în gușa curcanului imediat înainte de a-l aduce spre vânzare.

CURCAN FRIPT

Curcanul odată spălat, îl împănezi cu slănină tăiată subțire sau în felioare de slănină pe piept și pe picioare; îl învelești într-o hârtie bine unsă și-l pui la friptură. Focul să nu fie prea tare și stropește din când în când cu untul topit. Când e aproape gata, îi scoți hârtia și-l lași să mai prindă fața rumenă.

Zeama scursă din el, adunată într-o cratiță, o servești la masă după ce ai scos grăsimea, adăugându-i o lingură de zeamă de carne.

GELATINĂ DE CURCĂ

Jupoaie curca cu un cuțitaș astfel ca pielea să rămână cât mai mult întreagă. Carnea de pe piept o tai fâșii lungi și pătrate ca un deget. Carnea de pe coapse o toci mai mult și o bucățică de carne de vițel, o bucățică de slănină, 100 gr. slănină tăiată în pătrate și opărite, 100 gr. șuncă fiartă, 100 gr. șuncă afumată, miez de pâine muiat în lapte, gălbenușuri de ouă, sare, piper și le pisezi pe toate într-o piuliță. Întinzi mai întâi pielea cu puțină umplutură, apoi pune bucăți felii de șuncă, alternând bucățile din fileul ei cu feliuțe de șuncă tăiate pătrat și feliuțe de limbă afumată; apoi pe deasupra, iar un rând de umplutură, fisticuri, feliuțe de castraveți murați și trufe tăiate felii. Răsuceți la urmă pielea, o legi ca să nu curgă umplutura din ea, și o fierbi.

CURCĂ CU TRUFE

Tai, jumulești și opărești curca, apoi o curăți; curăță și taie trufele bucățele; lasă-le puțin la foc cu unt și pune-le în curcă. Coase curca, pune felioare subțiri de slănină pe piept și pe crupă. Învelește-o într-o hârtie unsă. Lasă 24 ore la răcoare ca să se parfumeze, apoi pune-o la frigare.

CURCAN UMPLUT GĂTIT MUSCĂLEȘTE

Curăță curcanul, taie-i pielea pe spinare și scoate-i osul de la piept; apoi fă o umplutură cu carne de vițel, slănină, ficatul, puțin [illegible], pătrunjel. Pisează totul în piuliță, adaugă 3 ouă, o bucățică de franzelă muiată în lapte, sare, piper, puțină nucșoară rasă, un păhărel de rom; curăță bine trufele, taie-le bucățele mici și felioare de [illegible] înăbușiți la foc. Umple curcanul, coase-l, așază-l într-o cratiță de o mărime potrivită cu el, punând două cepe, o bucățică de morcov, o jumătate de țelină, două foi de dafin, slănină tăiată mărunt, puțin unt, sare, piper. Rumenește la foc mic, stropindu-l cu jumătate pahar de vin alb, cu puțină zeamă de carne și lasă-l să se fiarbă încet, punând foc și pe deasupra capacului. Gata, îl pui pe masă cu sosul în care s-a fiert. Tăiat sau [illegible] bucățele.

CURCAN CU VARZĂ ACRĂ

Spală, sărează bine curcanul, îl piperezi și-l așezi în tavă peste varză acră tăiată, în care amesteci piper boabe și felii de slănină. Așezi de asemenea felii de slănină pe pieptul curcanului, și-l pui la cuptor.

CURCAN PILAF

Fierbi curcanul într-o cratiță sau în oală cu două cepe, slănină, puțin unt, o bucățică de morcov, sare, piper, îl stropești cu zeamă de carne. Gata, îl scoți de la foc, strecori prin sită sosul și-l torni în pilaful ce va fi gata, gătit cu unt proaspăt. Apoi tai curcanul bucățele pe care le așezi peste pilaf. Când orezul va fi aproape gata, amesteci mărunțișurile în el.

CURCĂ CU CASTANE

Tai curca bucățele, le rumenești, rumenești și făină [illegible] și stingi cu zeamă de carne; în ea pui o ceapă întreagă. După ce va fierbe puțin, pui sare, rumenește [illegible] și îl torni în mâncare. Castanele trebuiesc mai întâi opărite, curățate bine cu băgare de seamă să nu se fărâme când le așezi în mâncare și când sosul începe să fie scăzut.

CURCĂ CU CAISE

Se face ca și cel cu castane, atât numai că așezi caisele în zeamă de

CURCAN UMPLUT CU CÂRNAŢI

[illegible]

[illegible] trecerea bine cu usturoi.

CURCAN PE LEGUME (EN DAUBE)

[illegible] sită.

E mult mai gustos rece.
Această pregătire e pentru orice [illegible]
Un curcan mai bătrân trebuie să [illegible]

CURCAN ÎN ZEAMA LUI

[illegible]

PIEPT DE CURCAN

[illegible]

CURCAN UMPLUT CU CASTANE

[illegible]

MĂRUNTAIE DE CURCAN CU ZARZAVAT

[illegible]

PIEPT DE CURCĂ ÎN TOCANĂ

[illegible]

XXII. PORUMBEII ȘI BIBILICILE

SFATURI ȘI LĂMURIRI

Cine are obiceiul să mănânce mai des porumbei, știe că, ca o lege de mâncare, numai puiul, acela care încă n-a început să zboare. Porumbelul mai bătrân are carnea tare și e lipsită de gust.

Un pui de porumbel se deosebește de un porumbel bătrân prin două semne: întâi se vede că puiul are la baza ciocului două creșteturi de culoare albă și moale, care atunci dispar; al doilea semn este că puiul are pielea dela baza capului și a gâtului, acoperită cu puf. Acest puf cade atunci când pasărea a părăsit cuibul și a început să zboare.

Cât privește bibilica putem da două semne pentru bibilica care se poate tăia.

a) Bibilica ajunsă în bună stare de a fi mâncată are pe spinare niște dungi de grăsime foarte galbenă iar carnea ei trebuie să fie trandafirie.

b) Nu cumpărați niciodată o bibilică a cărei gheară are o culoare vânătă. Aceasta însemnează că pasărea a început să intre în descompunere. Dar bibilica nu trebuie mâncată niciodată trecută sau fezandată ci, întotdeauna, foarte proaspătă.

MÂNCĂRILE DE PORUMBEI

PORUMBEI LA CRATIȚĂ

Să ai porumbei tineri. Curăță-i, ungă-i cu olă și rumenește-i în unt sau untură.

Treci în altă cratiță sau scurge untura din aceea unde se află și pune zeamă de carne, sare, piper, buchetul și câteva ciuperci.

Aproape de a fi gata, faci un rântaș cu grăsimea în care s-au rumenit porumbeii și legi sosul în care fierb aceștia.

PORUMBEI FRIPȚI

[illegible]

PORUMBEI GĂTIȚI [illegible]

[illegible]

PORUMBEI PRĂJIȚI

[illegible]

PORUMBEI GĂTIȚI CU LAPTE

[illegible]

PORUMBEI CU CIUPERCI

[illegible]

PORUMBEI CU MAZĂRE

[illegible]

PORUMBEI CU ANGHINARE

[illegible]

SALMI DE PORUMBEI

[illegible]

total pe...

[illegible]

peste porumbei.

Se servește cu frănzeluțe prăjite.

PORUMBEI CU CARTOFI

[illegible]

În sfârșit stropești fundul cratiței cu jumătate pahar de vin alb, îl lași să scadă pe jumătate, adaugă 3 sau 4 linguri zeamă de vițel sau de vacă și lasă ca să fiarbă câteva minute.

Trage cratița de pe foc, adaugă o bună lingură de unt și puțină zeamă de lămâie.

Toarnă peste pui.

COTLETE DE PORUMBEI

Spintecă porumbeii în două și le scoți oasele așa ca să nu le rămână decât oasele aripilor și labele picioarelor. Turtește bine jumătățile acestea, pune sare și piper, tăvălește-le în făină, apoi în ouă bătute și la sfârșit în miez de pâine. Să fie copți în [illegible].

Să se servească împreună cu sosul [illegible] (Vezi sosurile).

PORUMBEI ÎN SÂNGE

Când tai porumbeii oprește sângele amestecând imediat oțet ca să nu se închege. Apoi spintecă porumbeii în lung, îi curăți, le pui sare și piper și le tăvălești în făină. Iei o cratiță mare pentru ca porumbeii să poată sta alături, în care bagi 3 linguri de unt și 2 de untdelemn. Așezi cele 8 jumătăți de porumbei, una lângă alta, și lași să se coacă încet. Ca să fie copți peste tot îi întorci odată. Adaugă atunci o ceapă tăiată subțire și 100 gr. de ciuperci, tăiate tot la fel. Stropește porumbeii cu câteva păhărele de coniac și 200 gr. de vin alb sau negru. Să scadă pe foc la jumătate.

Retrage cratița de pe foc, pune porumbeii în farfurie, iar în lichidul din cratiță verși sângele tăiat în oțet, cât și 2 linguri de smântână proaspătă.

Toarnă imediat sosul peste porumbei.

MÂNCĂRILE DE BIBILICĂ

BIBILICĂ SOVIETICĂ

Pune bibilica la foc fierbinte până se dedeață, rumenește-o în [illegible] împreună cu 12 [illegible].

Când s-a rumenit destul bibilica din cratiță și pare-n singură să poată colora la cuptor, iar în untul unde s-a rumenit [illegible] Amestecă, lasă să scadă și toarnă sosul peste bibilică când dai la masă.

BIBILICĂ UMPLUTĂ

Umple bibilica cu o umplutură de ciuperci sau de ficat de gâscă (foie gras) sau pătrunjel; rumenește bibilica în unt și [illegible]. Coase deschizătura și frige păsărea la foc moderat în lichidul în care s-a [illegible]. Pune bibilica acoperită cu felii de slănină și stropește-o de păsărea [illegible] cu lichidul în care [illegible].

După ce-i sfârâie de ură [illegible] de pe pasăre și pui în sosul în care s-a [illegible], apoi și puțină zeamă de carne, adăugând puține [illegible] roșii fără pieliță și semințe. Mai legi puțin ca să prindă culoare, o serveşti cu sosul ei și cu [illegible] cu frunzele [illegible].

BIBILICĂ CU TRUFE

Tai bibilica bucățele și [illegible] pe toate [illegible]. Rumenește în [illegible] unt și puțină [illegible] se stinge cu jumătate pahar vin de Madera și zeamă de carne. Lasă să fiarbă încet, adăugându-i sare, piper, puțin pătrunjel, trufe [illegible] curățate și tăiate în felii [illegible] trufe nu [illegible] cu puțin unt, și zeamă dată în [illegible].

Mai lasă câteva minute pe foc și dă la masă.

BIBILICĂ CU ȘUNCĂ

Curăți [illegible] bine, o sărezi, o piperezi și o umpli cu șuncă cât de grasă.

O pui în cratiță cu ceapă, morcovi, [illegible], [illegible], sare, piper și vin alb [illegible] să acopere pasărea pe jumătate. Se [illegible]. Când [illegible] bibilica [illegible], umpli cu 2 pahare de zeamă de carne. Se fierbe 2 ore.

BIBILICĂ FRIPTĂ ÎN HÂRTIE

După ce ai curățat pasărea o învelești în hârtie unsă și o pui la frigare. După jumătate oră scoți hârtia și stropești pasărea cu zeamă din [illegible] amestecată cu vin de Madera.

După 30 de minute, bibilica fiind friptă, o servești înconjurată pe felii de franzelă prăjită [illegible] cu care s-a stropit pasărea.

XXIII. R A Ț A

SFATURI ȘI LĂMURIRI

... gospodari ... [illegible]

[illegible]

BOBOC DE RAȚĂ CU VARZĂ ACRĂ

[illegible] ... îl umpli cu ... [illegible] ... și îl ... [illegible] ... într-o cratiță în care ... [illegible] ... puțin prăjit.

[illegible] ... îl scoți pe farfurie, îl ... [illegible] ... cu untul ... [illegible]

RAȚĂ CU VARZĂ ACRĂ

[illegible]

RAȚĂ CU MĂSLINE

[illegible]

RAȚĂ FRIPTĂ

RAȚĂ ROUANEZĂ

BODOC DE RAȚĂ CU VIN

RAȚA „EN DAUBE"

Iată o preparație din bucătăria franceză. Este delicioasă.

delicioasă.

În acest fel se pregătește cel și care păsări: curcanul, găina, gâsca,

PIEPȚII BOBOCULUI DE RAȚĂ

prăzii".

felii rotunjoare de ficat din „foie gras", le

BOBOC DE RAȚĂ CU GĂLUȘTI

loc de varză acră, se pun găluști.

BOBOC DE RAȚĂ

[illegible] vreo oră. Apoi scoate [illegible] la cald. [illegible]

BOBOC DE RAȚĂ CU MAZĂRE BOABE

Într-o cratiță cu untdelemn [illegible]

XXIV. GÂSCA

SFATURI ŞI LĂMURIRI

[illegible]

GÂSCĂ „EN DAUBE"

[illegible]

GÂSCĂ ÎN LAPTE

Iată o mâncare de o [illegible] fineţe. Se recomandă.

Gâsca singură e pusă la foc şi [illegible] în [illegible]. Apoi i se adaugă aromatele cunoscute: ceapă, [illegible], buchetul cu un [illegible], sare şi piper boabe.

Gâsca fiind fiartă, este tăiată în bucăţi şi pusă [illegible]

[illegible]

„CASSOULET" DE GÂSCĂ

Sunt două feluri de Cassoulet: unul de Tulusa şi altul de Castelnaudary. Preferăm pe cel dintâiu, a cărui reţetă o dăm aci.

[illegible] de fasole albă [illegible] să se [illegible] în apă călduţă. A doua zi o pui [illegible] să fiarbă cu sare, piper, ceapă, [illegible]

căței de usturoiu curățați se sleiți și cimbrișorul burhet. Apoi pun câteva bucăți de gâscă a cărei grăsime ai topit-o prealabil, ținând bucățile în apropiere de focul moțului.

Să stea pe foc moderat timp de un ceas cu capacul pus, după ce ai pus câteva bucăți de cârnat cu usturoiu.

Din altă parte cu grăsimea topită dela gâscă, pui să se rumenească 500 gr. unguche de porc tăiat în bucăți, o ceapă mare tăiată la fel și un cățel de usturoiu tocat.

După ce rumenește, toarnă peste ea un pahar de vin alb, apoi umple până sus gâsca cu această de carne. Când e fiert, scoate gâsca, cârnatul și bucheţelul și tai pe cele două dinuțe în bucăți.

Într'o altă cratiță așterne a treia parte din toate cărnurile, acoperă cu fasolea și tot astfel de trei ori pui și restul cărnurilor, apoi fasolea venind deasupra. Toarnă apoi sosul în care s'a rumenit carnea de porc.

Presară deasupra pesmet și pui la cuptor pe 15 minute.

GÂSCĂ FRIPTĂ

Gâsca fie sălbatică sau domestică, se pune la frigare. Focul trebue să fie cam iute, o stropești din când în când cu unt. Friptă, scoate lubenița și carne de fiecare și ungeo cu smântână. Scoate din sosul ce a curs din ea, grăsimea, adaugă o lingură de groaza de carne în sosul ce rămâne și dă la masă cu salată.

GÂSCĂ CU VARZĂ ACRĂ

Gâsca curățată, bine spălată, umple-o înăuntru cu un pătrat, o piperezi, îi legi feliuțe de slănină sau șnițel de porc tăiat, și o pui la cuptor. Când începe să se rumenească, se unge cu smântână.

GÂSCĂ GĂTITĂ FRANȚUZEȘTE

Frigi gâsca sau la frigare sau la cuptor, apoi îi tai pulpele dela piept și de pe oase, felii subțiri și le așezi în sosul ce s'a scurs din friptură, adăugându-i zeamă de lămâie.

GÂSCĂ LA CUPTOR

O pui la cuptor cu slănină, puțin unt, rapungere lateral, sare, piper și arome, o stropești cu vin alb și cu zeamă de carne, cuptorul să nu fie prea iute. Trebue întoarsă din când în când ca să se rumenească pe toate părțile. Gata frumos rumenită, o pui pe taler, o încunjuri cu rapungerele, treci sosul prin sită, îl scoți din grăsime și-l toarnă peste gâscă.

GÂSCĂ UMPLUTĂ

Gâsca bine spălată, giorsă, înăuntru cu un șervet, o sărezi. Apoi [illegible]
[illegible]
ori în tavă în cuptor. Tăi-o și o dai la masă cu sos picant.

GÂSCĂ GĂTITĂ ENGLEZEȘTE

[illegible]

GÂSCĂ CU VARZĂ

[illegible]

Sosuri: garnitură: croțițe

[illegible]

GÂSCĂ CA ÎN ALSACIA-LORENA

[illegible]

GÂSCĂ À LA COANA TICA

Umple gâsca cu carne de ficat tocată și miez de pâine pe jumătate, pâinea să fie rumenită în unt. Legi gâsca și o frigi fie la frigare, fie la cuptor. Gâsca să fie sărată, piperată, să aibă înăuntru puțin cimbru, puțin dafin și un rășel de untură stricat.

Zeama o servești alături într-o sosieră când se dă gâsca la [illegible]

[illegible]

MÂNCARE DE GÂSCĂ (RAGOUT)

Aceste legume să fie mai rumene, puţin opărite.

GÂSCĂ CU VARZĂ DULCE EXTRA

GÂSCĂ CU SALSIFIS

mâncarea cu mărar şi pătrunjel tocat.

GÂSCULIŢĂ UMPLUTĂ LA CRATIŢĂ

Umpli o gâscă tânără cu o încălţă as
ficatul gâştei, castane fierte în vin de Madeira
usturoi, pătrunjel, ceapă.

[illegible]

GÂSCĂ UMPLUTĂ CU PRUNE

[illegible]

GÂSCĂ CU CASTANE

[illegible]

MĂRUNTAIELE DE GÂSCĂ GĂTITE CA TOCANĂ

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

XXV. VÂNATUL

SFATURI ŞI LĂMURIRI

Bineînţeles vânatul nu se cumpără decât mort, de aceea cumpărătorii să găsească, spre a şi-l procura, decât animale [illegible]

Cheia este însă, dacă vânatul ce se oferă la vânzare, este [illegible]

Multe persoane sunt de părere că vânatul nu trebuie mâncat proaspăt, alţii îl preferă chiar intrat în putrefacţie, adică, după cuvântul francez: faisandat. Motivul ar fi acela că, devenind carnea [illegible] natului mai fragedă, e nevoie să fie ţinută câteva zile în păstrare [illegible]

[illegible] carnea păsărilor sălbatice care se mănâncă [illegible] decât a animalelor domestice, [illegible] pe care [illegible] aceste animale. Fiind [illegible] în libertate şi, [illegible] apoi [illegible] în orice clipă, ele fac [illegible] carnea. De aceea unele din aceste animale nu pot fi mâncate de cum au fost împuşcate.

Totuşi este [illegible] adică este mai higienic ca vânatul să fie [illegible] cât mai repede după ce a fost omorât.

Aşa, de pildă, prepeliţa. Prepeliţa este o pasăre care trebuie mâncată cât mai repede, după ce a fost ucisă, fiindcă prepeliţa se [illegible]. Francezii au chiar o vorbă: „Prepeliţa trebuie s-o mănânci la gura puştii". Cu sturzul, lucrul este altfel.

Sturzul este o pasăre cu carne foarte tare, de aceea nu este rău să fie ţinut, — mai ales când e temperatura rece, [illegible] cel puţin 2 zile, înainte de a fi pus la foc.

Carnea vânatului este, de culoare neagră, pe când carnea vitelor [illegible] este roşie, iar carnea păsărilor de curte albă, excepţie fac numai potârnichea şi fazanul a căror carne este albă.

Dar cum să deosebim dacă un vânat e proaspăt sau e trecut? Foarte uşor, glandele animalului sălbatic sunt la fel cu ale animalelor domestice. Când carnea capătă o culoare verzuie, când mirosul [illegible] animalul a fost împuşcat prea de mult. Apoi pentru vânatul cu pene mai avem o indicaţie: dacă penele păsării se smulg uşor carnea şi a început să intre în putrefacţie.

Cât priveşte vânatul cu păr, precum sunt iepurele, este cunoscut că gustul acestui animal e foarte bun dacă a fost mâncat cât mai re-

pede după ce a fost ucis. Mai târziu carnea lui se înăcrește și e de lemn(?) cu gust neplăcut, iar dacă e tânăr și fezandat nu e ca pulpa de vânat.

Unii susțin că carnea iepurelui dela munte are un gust mai bun decât carnea iepurelui dela câmp.

E de încercat.

VÂNATUL CU PENE

PREPELIȚELE

TOCANĂ DE PREPELIȚĂ

Spintecă prepelița în două, apoi pune-o să se rumenească în untură sau unt cu făină, adică în rântaș, umple cu o ceașcă de zeamă de carne, pune sare, piper, buchetul garnisit, apoi câteva ciuperci și câteva boabe de ienibahar tăiate în bucăți. Acoperă și lasă să fiarbă domol pe loc. Când e aproape gata, stoarce peste păsare zeama unei portocale dulci.

PREPELIȚA UMPLUTĂ

După ce ai făcut curățenia prepeliței, umple-o cu această umplutură: carne de pasăre friptă, ciuperci, sare, piper și măduvă de vacă.

Învelește fiecare prepeliță cu o felie de slănină, ceapă, morcovi tăiați mărunt, precum și puțină nucșoară rasă.

Așează deasupra prepelițele și lasă să fiarbă încet până ce s-au gătit.

Se servesc pe ciuperci opărite apoi unse cu gălbenuș de ou amestecat cu smântână.

Dacă feliile de slănină nu ajung pentru învelit, bucățile se mai adaugă zeamă de carne, însă nu se pune de prisos.

PREPELIȚELE ÎN MAȚ

La fiecare prepeliță se pune în lăuntru câte o felie de trufe sărată, piperată și udată cu 3 picături de coniac.

Pune apoi prepelițele într-un maț de câine lung, adăugând înăuntru și puțină zeamă de carne. Leagă mațul la amândouă capetele, lăsând la fiecare capăt câte 2—3 centimetri goale pentru ca prepelițele umflându-se, să nu spargă mațul.

Fierbe prepelițele într-o oală cu zeamă de vițel timp de 15—20 minute. Apoi scoate-le, usucă-le și pune-le pe un platou fără a le scoate din maț.

Pentru ca tot parfumul mâncării să nu se piardă trebuie ca, cel care va mânca prepelițele, să desfacă mațul la masă pentru ca tot sucul prepelițelor să cadă în farfuria sa.

PREPELIȚĂ SUB FOAE DE VIȚĂ

[illegible]

PREPELIȚELE ITALIENE

[illegible]

PREPELIȚELE CARDINALULUI

Ia 6 prepelițe, să fie foarte grase dar și foarte proaspete. Scoate-le pipota și intestinul și pune puțin [illegible] lardă care a trufă. Lângă pastele [illegible]

[illegible]

PREPELIȚELE MOSCOVITE

[illegible]

PREPELIȚELE BRILLAT-SAVARIN

[illegible]

PREPELIȚELE [illegible]

MARINATĂ DE PREPELIȚE

Conserva e bună de mâncat, după cel puțin 8 luni dela ziua confecționării.

Această delicioasă și foarte fină mâncare, ne este recomandată de către marele nostru vânător [illegible].

PREPELIȚELE FRIPTE

Prepelițele, bine curățate și bine spălate, le sărezi, le învălucești în felii de slănină subțire și în frunze de viță, le pui la frigare, le stropești mereu cu unt. Înainte să scoți frunzele de viță și le dai la masă, punându-le peste felioare de franzelă prăjite; scoți untul din grăsimea ce a curs din ele, adaugi în sosul lor o lingură de zeamă de carne și torni peste ele și peste feliile de franzelă. Trebuie să se pună sub frigare, ca să strângă sosul ce cade de pe ele. Dacă prepelițele sunt grase, n'ai voie să le ungi prea mult, le învălui numai în foaie de viță. În 20 de minute sunt fripte.

MÂNCARE DE PREPELIȚE

Curăță, spală, sărează prepelițele și apoi rumenește-le în unt; adaugi o ceapă, o bucățică de morcov, pătrunjel, o lingură de făină, rumenești, stingi cu un păhărel de vin bun sau Madera și zeamă de carne; pui piper, lași să fiarbă, treci sosul prin sită, pui iar la foc, adaugi ciuperci sau trufe, mai lași să fiarbă puțin și dai la masă. Garnisește farfuria cu felioare de franzelă prăjită în unt și cu felii de lămâie.

PREPELIȚE GĂTITE CU OREZ

Fierbi prepelițele în unt cald, lasă-le să stea în el atât cât să se rumenească puțin, dar să nu se rumenească. Le scoți și le pui să fiarbă cu apă sau cu zeamă de carne. În untul în care le-ai fiert, pui puțină ceapă tocată mărunt, și o rumenești puțin; apoi pui orezul, îl lași câteva minute, amestecând și torni peste el zeama în care s'au fiert prepelițele. Orezul fiert îl dai la masă punând prepelițele peste el, sau sub el.

PREPELIȚE CU OREZ, MOD ITALIENESC

Fierbi prepelițele la foc cu slănină tocată, cu unt și puțin, cu un pahar de Marsala și puțină zeamă de carne. Când vor fierbe, le scoți, treci sosul prin sită și le ții iar la foc, pui orezul în el, și niște trufe tăiate bucățele, adaugi încă zeamă de carne cât trebuie ca să fiarbă orezul, apoi îl scoți pe farfurie și îl așezi în formă de piramidă. În jurul lui așezi prepelițele separate de el, și una pe vârful piramidei.

Se pot servi cu macaroane, tot așa.

PREPELIȚE, MÂNCARE ENGLEZEASCĂ

Fă o umplutură cu pâine, slănină, pătrunjel și piper. Umple cu ea prepelițele, coase-le și apoi învălește-le în un hârtie și în pergament. Când le-ai mai fiert 3 sferturi de oră până la o oră, pune-le într'o cratiță în care ai așezat felioare de slănină, sărează-le și pune-le la cuptor, rumenește-le și dă-le la masă.

SALMI DE PREPELIȚE

Frige prepelițele la frigare, taie-le în patru și fă salmiul ca și cel de sitari. (Vezi mai departe).

PREPELIȚE VÂNĂTOREȘTI

O foarte gustoasă preparație pe care o recomandăm. Este și foarte ușor de pregătit!

Jumulește, curăță 8 prepelițe și pune-le în cratiță cu unt proaspăt, pătrunjel, ceapă tocată, o foaie de dafin, sare și piper. Când s'au rumenit, presară peste ele o lingură de făină și moaie cu jumătate pahar de apă și jumătate pahar de vin.

Să fiarbă 30 minute.

Servește acoperit de sosul în care ai stors puțină zeamă de lămâie.

PREPELIȚE LA GRĂTAR

Ia 8 prepelițe și spintecă-le dela spinare. Lățește-le puțin, pensulează-le cu unt și acoperă cu pesmet pisat. Pune-le pe grătar la foc moderat. Când s'au făcut, [illegible].

Se servește cu „Sosul diavolesc" făcut astfel: Tai în bucăți, 1 eșalote și le pui să fiarbă cu 100 gr. vin alb, pătrunjel, cimbru, dafin, usturoi, piper măcinat mare, ardei iute. 200 gr. sos spaniol (vezi sosurile) și 200 gr. zeamă de vițel. Să fiarbă 25 minute pe colțul mașinii, apoi îl treci prin sită.

PREPELIȚE ȚĂRĂNEȘTI

Leagă 8 prepelițe cu picioarele înăuntrul corpului.

Pune-le într'o cratiță cu unt proaspăt și 100 gr. slănină afumată tăiată în bucăți mărunte, pune sare și piper și coace-le la foc iute.

5 minute înainte de a servi, pune prepelițele și slănina într'o cuvetă de pământ. [illegible]

PREPELIȚE „[illegible]"

Leagă picioarele prepelițelor înăuntru și pune-le să fiarbă într'o zeamă de morcovi, ceapă și țelină. Legumele tăiate și fierte în zeamă de păsări.

Umple cu vin alb și zeamă de [illegible] și fierbe cel mult 20 minute.

Scoate și servește în cratiță de pământ.

POTÂRNICHILE

POTÂRNICHE FRANȚUZEASCĂ

Umple potârnichea cu o umplutură compusă din ficatul păsării, ouăle ... și miez de pâine prăjit. Înfășoară pasărea în slănină și pune-o într'o cratiță pe un așternut de ceapă și morcovi tăiați, precum și ... .

De îndată ce pasărea s'a fript scoate-o din cratiță. În locul ei

[illegible] pâlpâie [illegible]

[illegible] ... și ... [illegible] la fel. Toarnă [illegible]

POTÂRNICHEA BĂTRÂNEI

Să fie pasărea tânără!

Toți ficatul pasării, și-l ad[illegible] de ficcare potârniche; iau pro[illegible] ... în cratiță, apoi le împarți în două [illegible] cratiță caldă de pământ dacă este. Aco[illegible] jumătăți de potârnichi cu felii tăiate în felii, pune [illegible]

[illegible]

SALMI DE POTÂRNICHE. BUCURIA CASEI

[illegible]

POTÂRNICHE CU ZEAMA DE LĂMÂE

[illegible]

[illegible]

POTÂRNICHE CU PORTOCALE

După ce ai fript potârnichea în unt scoate-i pieptul şi celelalte bucăţi de carne dela picioare.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

POTÂRNICHE UMPLUTĂ

[illegible]

PATEU DE POTÂRNICHE

[illegible] ... roiță și usturoi ... sucul și piper ... [illegible]

SALMI DE POTÂRNICHE

[illegible]

... caruri, pune pâine crupă pod, lă lasă să ... apoi acoperi bucățelele de potârniche, ... totul la foc, adaugi ciuperci și ca 40 dr ... fripi și arse din inel; lași să fiarbă totul ... fiert și sărim, dai la masă scoțând din grăsim... [illegible]

MÂNCARE DE POTÂRNICHE

[illegible]

[illegible]

[illegible]

POTÂRNICHE CU PIUREA DE CASTANE

POTÂRNICHE ÎNĂBUŞITĂ

POTÂRNICHE SPANIOLĂ

POTÂRNICHE UMPLUTĂ

POTÂRNICHE „SIERA-MORENA"

[illegible]

SITARI

FRIPTURĂ DE SITAR

Sitarul nu trebuie să fie de tot proaspăt; dacă carnea lui este căr... lasă-l chiar fezandat, puţin, ţii-l 2 sau 3 zile la un loc răcoros.

Jumuleşte sitarul, fără să-l pui în apă fiartă, nu-i tăia nici picioarele, nici ciocul, spală-l înainte de a-l spinteca, îl treci puţin peste flacără, apoi scoate-i pipota; măruntaiele trebuie să rămână înăuntru. Îl speli, îl piperezi şi sărezi şi înăuntru, îl acoperi cu felioare subţiri de slănină, îl înveleşti în hârtie unsă şi-l pui la frigare. 3 sferturi de oră sunt deajuns ca să fie bine fript. Scoţi hârtia şi-l dai la masă.

Unii scot intestinele, le toacă mărunt (lăsând pipota), le pune într-o crăticioară cu unt, puţin piper şi sare, şi le prăjesc apoi. Apoi prăjesc felioare de franzelă în unt, le ung cu acele intestine prăjite şi garnisesc cu ele tabla în care se aşează sitarul, dându-l la masă.

SALMI DE SITAR

Curăţă sitarul cum s-a zis mai sus, taie-l în patru, două pulpe şi două coaste [illegible], păstrează capul cu gât şi cu cioc şi pune-l în [illegible]. Pune bucăţile într-o cratiţă cu slănină topită, lasă-le să se rumenească [illegible] şi adaugă puţină făină; când făina se-a rumenit puţin stinge cu puţin vin bun şi dă-le o parte.

Faráci oasele trupului, punându-le în apă. Toarnă peste ele zeamă de carne, sare, piper, pătrunjel, puțin usturoi, lasă să fiarbă şi strecoară această zeamă peste bucăţile şi pune să fiarbă. Când carnea s-a fiert şi sosul s-a legat, scoate bucăţile pe tavă, pune în sos o lingură de untdelemn fiert şi toarnă peste carne. Salmiul îl garnisești cu felii de franzelă unse cu untură prăjite, cum s-a explicat mai sus, cu felii de lămâie şi cu felie de limbă fiartă.

Salmiul se mai face şi cu friptură rece de sitari. Tai jos pieptul, coapsele, gâtul; oasele le pisezi, și le pui cu zeamă de carne să fiarbă cu puțină ceapă şi pătrunjel. Strecoară puțin făina, stingi-o cu vin, pune sare, piper, sosul, adaugă zeama în care au fiert oasele, pătrunjel, și lasă să fiarbă. Bucăţelele de carne le pui când sosul este gata. Dai la o parte să stea cald, căci dacă ar mai fierbe, carnea s-ar întări.

Salmiul de rață se face tot așa.

SITARI CU OREZ

Frige sitarii (curățați cum s-a arătat mai sus), într-o cratiță cu unt şi legați cu slănină subțire, stropindu-i din când în când cu zeamă de carne. Adaugă o ceapă tăiată mărunt şi lasă-i să se frigă încet acoperiți. Fă pilaful cu zeamă de carne, pune sitarii pe tăvi, acoperă-i cu pilaful și toarnă peste pilaf sosul rămas de la friptură. Poți pune sitarii peste [illegible]

SITARI CU CONIAC

Această mâncare nu se prepară niciodată proaspătă întotdeauna, spre a se fragezi trebuie să aştepte 3—4 zile.

Iată o preparaţie bună.

Jumulește păsările, dă-le sare, piper şi taie-le pe jumătate în bucăţi, în puţin unt, [illegible] să nu fie amil cum se procedează de obicei. Taie [illegible] prăjite, ... [illegible] cu felii de pâine [illegible] grasă, în cantitate cam cât trei ouă şi o linguriţă de [illegible]. Sărează legătura şi piperează.

Cratiţa în care s-a copt pasărea o pui iar pe foc, pui bucăţelele de carne şi sosul ca să se coacă pe deplin. Pe rând rearanjezi tot pe foc, stropeşte pasărea cu un păhărel de coniac şi dai foc cu un chibrit.

Tragi cratiţa de pe foc, bucăţelele de carne le pui într-o farfurie pe care o păstrezi la cald şi toarnă lichidul în vasul în care s-a copt, [illegible] peste restul rămas.

Pui cratiţa iarăşi pe foc iute, amesteci repede şi torni acest sos peste sitarul care este trimis la masă.

De jur-împrejur felii de pâine prăjite.

SITARI UMPLUȚI

O delicioasă preparaţie. Este apreciată mult de aliar pregătire.

Curăţi sitarii, măţele le tai cu ficatul lor, slănină, pătrunjel, ceapă, 2 gălbenuşuri de ouă, sare, piper. Umpli sitarii cu această umplutură. Coaseţi deschizătura şi leagă membrele păsării.

Într'o cratiță pune sitarul peste felii de slănină și acoperă-l cu slănină la fel. Să pârpâie 15 minute. Apoi umple cu zeama de carne o jumătate pahar de vin alb. Să fiarbă pe foc domol.

Când e gata scoate sitarul pe farfurie și toarnă deasupra sosul trecut prin sită.

Tot în felul acesta se pregătesc și becaținele.

SITARI CU SMÂNTÂNĂ

Pregătește 3 sitari legându-i și pune-i într'o cratiță cu unt, sare și ardeiu roșu. Coace-i, apoi scoate-i și dezleagă-i. Pune-i într'o cratiță de argint și ține-i la cald.

In cratița în care au copt, pune 400 gr. smântână dublă și scade pe jumătate, apoi adaugă din zeama lăsată de păsări, dacă este. Trece sosul prin sită, toarnă-l peste păsări și servește.

SITARUL CU STRIDII

Umple sitarul cu acest amestec:
Maiele păsării;
2 ficați de pui sau de găină tocați;
½ lingură de ciuperci tocate;
10 gr. de slănină rasă;
½ păhărel de coniac;
6 stridii fierte.

Leagă sitarul cu picioarele înăuntru, îmbracă-l în slănină și coace-l în cuptor. Toarnă deasupra zeama în care au fiert stridiile și amândouă acră. Adaugă ½ lingură esență de sardele (sărate luat cu sardele), puțin pătrunjel tocat, sare, piper și zeamă de lămâie.

Adaugă acestui sos 6 stridii fierte și toarnă peste sitar.

BECAȚINELE

BECAȚINE CU TRUFE

Jumulește-le și pregătește-le tot ca pe sitari, scoate-le intestinele (lepădă numai pipota) și gătește-le ca pe acele ale sitarului. Taie pieptурile și coapsele, trupul fărâmă-l, amestecă-l cu o ceapă tăiată, toarnă peste el zeamă de carne și lasă-l să fiarbă. Bucățelele pune-le într'o cratiță cu unt, rumenește-le puțin, până le sufli făină. Stinge cu vin bun puțină zeamă de carne, adaugă sare, puține cuișoare, pătrunjel verde și zeamă de lămâie. Lasă să fiarbă încet, bine acoperit, apoi curăță 6 gr. de trufe și pune-le într'o cratiță și le așezi în farfurie, sosul îl toarnă peste trufe și, după ce va fierbe împreună, toarnă sosul peste bucățile de becațină. Garnisești farfuria cu felioarele de franzelă, unsă cu intestinele și cu felii de lămâie. Dă la masă.

BECAȚINE LA MINUT

[illegible]

F A Z A N I I

FAZANI FRIPȚI

Fazanul ca și sitarul nu sînt buni prea proaspeți; trebuie ținuți două sau trei zile. Curățîndu-l, îl împănezi, îl sărezi, îl învelești într-o hîrtie unsă și-l pui la frigare; îl stropești, din cînd în cînd, cu unt topit și-l dai la masă, cînd va fi bine fript, rumen și frumos. Găinușele și cocoșii de pădure (Cocoșarii) se frig tot așa.

FAZAN UMPLUT

[illegible]

FAZAN METERNICH

[illegible]

FAZAN CU VARZĂ

[illegible]

FAZAN ÎNĂBUȘIT

[illegible]

FAZAN LA GRATIȚĂ

[illegible]

FAZAN CA LA PRAGA

[illegible]

FAZAN CU SMÂNTÂNĂ

Fierbi fazanul legat în unt cu o ceapă tăiată în bucăţi mari. Cum s'a pârlit stropeşte-l cu câteva linguri de vin alb. Apoi îl scoţi din cratiţă, îl dezlegi şi-l ţii la cald.

În cratiţa unde a fiert adaugi 500 gr. smântână şi 3 linguri zeamă de carne.

Să fiarbă vreo 5 minute storcând deasupra şi zeama unei jumătăţi de lămâie.

Pui din nou fazanul în cratiţă şi-i torni deasupra smântâna trecută prin strecurătoarea de metal.

PIEPTII FAZANULUI

Umpli un fazan cu slănină rasă, sare, piper şi puţină coajă de crafe. Înfăşi fazanul în slănină şi îl fierbi în cratiţă. De cum e gata îi scoţi amândoi pieptişi şi le iei pielea. Le pui pe farfurie şi serveşti după dorinţă cu ciuperci, piureu de castane, piureu de fasole, sos Soubise, etc.

FAZAN FĂCUT PÂRJOALĂ

Scoţi pieptii fazanului cu vârfurile de aripi. Le dai sare, piper şi-i tăvăleşti în făină, apoi în spumă de ou şi în miez de pâine desuscat fărâmicat. Să fie copţi în unt.

Pui pe farfurie, torni puţină zeamă de carne fiartă cu unt proaspăt.

Se poate alătura mâncare boabe făcută în unt.

FAZAN REGAL

Curăţi fazanul, pui firetul de o parte, îl sărezi şi-l piperezi înăuntru, îl stropeşti cu coniac apoi îl umpli cu următoarea umplutură:

60 gr. slănină proaspătă rasă, o trufă curăţată şi tocată, ficatul fazanului şi 150 gr. de ficat (foie gras). Toci toate acestea împreună, pui sare, piper şi nucşoară rasă. Legi pasărea, o înfăşi în slănină şi o fierbi în cratiţă.

Într'altă cratiţă pui vreo 5 trufe curăţate şi tăiate în felioare, adaugi unt proaspăt, sare, piper şi zeamă de vin, (sau de carne). Să stea pe maşină la cald fără să fiarbă.

În altă parte tai o felie de ficat (foie gras), îi dai sare şi piper, le treci prin făină şi le rumeneşti în unt proaspăt în tigaie.

Atunci scoţi fazanul din cratiţa lui, îl dezleşi de slănină. Şi scoţi pieptii cu aripile, apoi picioarele cu totul, adică cu partea de sus, desparţi picioarele în două dela încheietură.

Pieptii şi picioarele le aşezi într'o cratiţă de pământ fierbinte punând peste ele feliile de ficat. Acoperi cu umplutura fazanului şi pe deasupra trufele fără zeamă.

În cratiţa în care s'a făcut fazanul, torni un pahar de vin de Madera, adaugi zeama dela trufe şi laşi să fiarbă puţin. Apoi torni peste fazan. Acoperi cratiţa şi o ţii la cald câteva minute înainte de a da la masă.

FAZANUL „SFÎNTA ALIANŢĂ"

În toate cărţile de bucătărie se spune că această mîncare este opera marelui gastronom care a fost Brillat-Savarin. Este o mîncare complicată pe care nu multă lume ar putea-o executa. Este mai mult o mîncare pentru marile birturi.

Umpli un fazan rămas cu umplutura următoare: Carnea de la doi sitari fără oase, slănină crudă, măduvă de vacă, trufe curăţate, tăiate în patru şi sotate în unt. Sare şi piper. Totul tocat.

Leagă fazanul, înfăşură-l în slănină şi pune-l la frigare.

În altă parte vei mărunţi şi ficaţii sitarilor cu şi 2 trufe pisate şi faci o tocătură în care vei pune puţină slănină rasă, o sardea (anchois) desărată trecută prin sită şi o bucată de unt proaspăt.

Acest amestec pune-l pe o bucată de ovală de pîine de mărimea fazanului, cînd fazanul e copt pe două treimi treci sub el această pîine.

După ce pîinea a fost stropită cu zeama fazanului, scoate pasărea pe farfurie cu pîinea sub ea şi pune de jur-împrejur felii de portocală.

Această mîncare figurează, cu laude, în cartea lui Brillat-Savarin, intitulată: „La Physiologie du goût".

FAZANUL VICTORIA

Se lucrează exact ca şi fazanul „Suvaroff" care figurează la acest capitol.

Serveşte-l apoi în cratiţa fără a lipi capacul, apoi se garniseşte cu cîteva felii de ficat (foie gras) fierte în unt proaspăt.

FAZANUL SUVAROFF

Umple fazanul cu un amestec de trufe şi ficat „foie gras".

Leagă-l cu picioarele în corp, înfaşă-l cu slănină grasă şi pune-l la cuptor 45 minute.

Scoate-l, dezleagă-l şi pune-l într-o cratiţă de pămînt cu 8 sau 10 trufe curăţate şi apoi rumenite în unt.

Pune în cratiţă vin de Madera şi zeamă de viţel.

Scoate şi toarnă prin sită zeama fazanului. Pune capacul, lipeşte-l şi alifieşte să coacă în cuptor.

FAZANUL „DERBY"

Umple fazanul cu un amestec de orez „foie gras" şi trufe. Pune la cuptor. După 15 minute adaugă vin de Madera şi lasă să se mai coacă 1½ oră. Stropeşti mereu cu zeama dinăuntru.

Termini cu un sos de vin de Porto.

FAZANUL ŢIGĂNESC

Curăţi pasărea, o legi şi o înfăşi în slănină grasă, apoi o pui în cratiţă cu unt proaspăt şi o bagi în cuptor.

Când s'a copt, o scoţi, o ţii la cald, iar în cratiţa în care s'a copt pui smântână acră. Amesteci pe marginea cratiţei [illegible] să fiarbă.

Pui fazanul în farfurie, torni sosul acesta deasupra şi serveşti.

SALMI DE FAZAN

Frige la frigare 2 fazani, după ce s'au răcit, taie-i şi aşează-le într'o cratiţă cărnurile. Într'o piuliţă pisează-le oasele, pieliţele şi tot ce a mai rămas dela păsări, apoi adaugă 300 gr. vin de Madeira şi 500 gr. zeamă de carne şi legume. Fă să scadă pe jumătate şi adaugă 400 gr. sos spaniol. Să fiarbă 15 minute pe colţul maşinii, apoi spumează şi scoate grăsimea.

Treci sosul prin sită, jumătate toarnă-l peste fazani iar jumătate rezervă-l.

Încălzeşte fazanii fără să fiarbă, pune împrejur frunzele prăjite şi toarnă deasupra sosul care a fost rezervat.

RAŢĂ SĂLBATICĂ

RAŢĂ SĂLBATICĂ FRIPTĂ

Pune-o la frigare fără slănină, numai sărată şi piperată; stropeşte-o cu unt. Când va fi friptă, pune în interiorul ei o lingură de untdelemn bun şi zeamă dela o lămâie, sare, piper şi puţină zeamă de [illegible]

RAŢĂ SĂLBATICĂ MÂNCARE

Freacă bine raţa pe dinăuntru după ce o speli şi pe dinafară cu [illegible], cu sare, cu piper şi ienibahar pisate, las-o să stea 24 de ore. Apoi opăreşte-o cu marinată fierbinte. Scoate-o, lingă-i felii de slănină pe piept şi pune-o într'o cratiţă cu unt: rumeneşte-o şi adaugă-i puţin din marinată şi zeamă de carne. Las-o să coacă şi sosul vei da-o la masă amestecat cu sos spaniol.

RAŢĂ SĂLBATICĂ CU MĂSLINE

Curăţă raţa, taie-o bucăţele şi pune-o la foc cu rădăcini de pătrunjel, ceapă, vreo 40 de măsline spălate în apă caldă şi cu [illegible] întregi, un păhărel de vin alb bun, o felie de lămâie, zeamă de carne, piper, [illegible] şi o lingură de pesmet. Acoperă bine şi lasă să fiarbă încet. Nu trebue să amesteci cu lingura; mai bine să scuturi cratiţa.

[illegible]

SALMI DE RAŢĂ SĂLBATICĂ

[illegible]

Pune pe foc să scadă şi adaugă 500 gr. zeamă de carne (?) până [illegible] şi o porţie vorbă. Pune 20 minute să pârpâie pe colţul maşinii, apoi o apucan şi trece sosul prin strecurătoare.

Să scadă până ce numai lingura fără coadă va fi acoperită de [illegible]

* * * * * *

DROPIA „ERACLE MARATHEA"

[illegible]

[illegible] mage — de pildă. [illegible]

[illegible] zarzavaturi [illegible]

[illegible]

DROPIE FRIPTURĂ

[illegible]

Trebue [illegible] friptură.

[illegible] se cade în [illegible] în lingură; alții fac loc [illegible] vreme separat.

DROPIE MÂNCARE

[illegible]

[illegible]

VANATUL CU PĂR

IEPURELE MACEDONEAN

[illegible] foarte gustoasă

[illegible]

[illegible] piper și pune la [illegible] dacă e bătrân fi.

Într'o cratiță fă sosul următor: sângele iepurelui, două linguri de [illegible]

IEPURE COVRIG

Răsucește iepurele cu capul la coadă, făcut covrig, leagă-l în această poziție și rumenește-l în unt pe amândouă părțile, apoi așează-l într-o cratiță mai mare.

Rumenește 2 cepe, un păhar cu făină; stinge cu zeamă de carne și vin negru în părți egale, toarnă sosul pe iepure, sare, piper, buchetul și câteva bucăți de grăsime de porc.

Toacă mărunt ficatul și plămânii cu o bucată de slănină, o ramură de pătrunjel și puțină ceapă crudă, adaugi toate acestea cu o lingură de oțet și o lingură de untdelemn, și adaugi totul iepurelui.

Când mâncarea e gata de a servi legi sosul cu sângele iepurelui sau cu sângele unui pui.

Servește iepurele, tot răsucit cum a fiert, și cu sosul turnat deasupra.

STEVEN (CIVET) DE IEPURE

Iată mâncarea cea mai populară făcută în Franța, din iepure. Sunt, totuși, felurite maniere de a-l pregăti. Am combinat, din toate rețetele ce am găsit, preparația ce urmează, pe care o socotim, în adevăr, excelentă.

Scoate sângele iepurelui și păstrează-l punând înăuntru puțin oțet spre a nu se coagula.

Pune apoi într-o cratiță o bucată de unt pe care o înfierbânți mai întâi; apoi pui să se rumenească vreo 24 arpagicuri și 250 gr. de costiță afumată tăiată în bucăți. Scoți din cratiță amândouă aceste elemente și le păstrezi la cald. În locul acestora pui iepurele pe care l-ai tăiat în bucăți, l-ai sărat și l-ai piperat.

Rumenește-l în cratiță cât mai mult.

Când toate bucățile s-au rumenit, presară deasupra 2 linguri de făină, amestecă neîncetat până ce se rumenește și făina. Atunci toarnă un păhărel de coniac, căruia îi dai foc.

Când s-a stins coniacul pui 1 litru și jumătate de vin roșu, ½ de litru de apă, lași să fiarbă, adaugi o bucată de zahăr, 2 căței de usturoi, sării, buchetul cu foarte mult cimbru. Să fiarbă domol. Când iepurele este aproape gata, treci bucățile în altă cratiță una câte una, așezi arpagicul și costița. Sosul îl treci deasupra printr-o strecurătoare. Pune din nou pe foc moderat o jumătate oră. În momentul de a da la masă treci ficatul și amesteci cu sângele, adaugi câteva bucățele de unt proaspăt. Toarnă acest amestec peste iepurele care fierbe, amestecă puțin dar nu mai lăsa să fiarbă.

IEPURE CU SOS

Marinează crupa de iepure timp de 24 ore, scoate-o, zvântă-o, împănează-o cu slănină și pune-o la cuptor cu unt.

Rumenește apoi crupa tăiată în unt, rade puțină coajă de lămâie, rumenește o lingură de făină, stinge-o cu un pahar de vin și cu zeamă de carne, stoarce zeamă dela o jumătate lămâie și lasă să fiarbă; când

[illegible]

FRIPTURA DE IEPURE

La spinare cu pulpele dinapoi, leagă pulpel [illegible] rață picioarele, iar iepurele împănează-l cu slănină. [illegible]

[illegible]

ESCALOP DE IEPURE CU SÂNGE

[illegible]

[illegible]

IEPURE LA FRIGARE, MOD ITALIAN

In partea dindărăt a iepurelui, [illegible] picioarele, dă [illegible] acel înțelegea tocul [illegible]

[illegible]

FRIPTURA DE IEPURE MARINATA

Marinează partea dindărăt a iepurelui cu ulei și cu lebăd, ceapă, [illegible]

[illegible] tuciorul cu care s-a marinat, aveți piure. [illegible] încet, stropind mereu cu zeamă de carne. Când va [illegible] sosul prin sită, ia amestecă două linguri de smântână, [illegible]

[illegible]

IEPURE CU MĂSLINE

[illegible]

spălate bine în apă [illegible] și cu [illegible] o feliuță de lămâie, o cepușoară, sare, piper și lasă să fiarbă bine acoperit. Când la masă, scoți [illegible] de pătrunjel. Dacă ai sânge, îl amesteci în sos puțin mai înainte de a da la masă și lași să mai fiarbă ca să nu fie sosul [illegible]

SALMI DE IEPURE

Taie iepurele bucăți (bucățele bune), pune-le să se [illegible] în [illegible]; iar [illegible] dela [illegible] și [illegible] dela pulpe, le [illegible] și le [illegible] în altă cratiță; apoi le pui [illegible] apă și lași să fiarbă cu mișel pătrunjel, sare, piper boabe, o feliuță de lămâie. Când bucățile cele bune vor fi [illegible], adaugi o lingură bună de făină, o [illegible] puțin, stingi cu o jumătate de pahar de [illegible] sau vin alb, puțină zeamă de carne și tragi la o parte. După ce oasele [illegible] și [illegible], vor fi fiert cu un [illegible] le treci prin sită, adaugi zeama [illegible] și lași să fiarbă încet. Prăjești feliuțe de franzelă [illegible], garnisești fundul talerului, [illegible] bucățelele de carne peste ele, amesteci în sos o lingură de untdelemn, torni sosul peste carne și dai la masă.

IEPURE GĂTIT NEMȚEȘTE

Pune într-un [illegible] două pahare cu apă, un pahar de oțet, puțin morcov, țelină, o ceapă împănată cu cuișoare, sare, foaie de dafin. Pune înăuntru bucățile de iepure și lasă-le 24 de ore. Scoate carnea și pune-o la foc cu unt sau cu untdelemn, [illegible], rumenește și o lingură de făină și adaugă zarzavatul din marinadă; lasă puțin și apoi adaugă zeama de carne și puțin din zeama unde s-a marinat carnea, puțin piper; lasă să fiarbă. Când carnea este fiartă, o pui pe taler, [illegible] sosul prin sită, adaugă două linguri de smântână și dă la [illegible]

PATEU DE IEPURE

Tai mușchii iepurelui fâșii lungi, groase cât degetul, cărora le bine de [illegible] și de [illegible]; o [illegible] carnea dela pulpe și mai [illegible] puțină carne de porc. Pui într-o tigaie unt, o pui pe foc, [illegible] va fi fierbinte, aperi în el feliuțe de [illegible] și le [illegible], le lași să se frigă cu încetul ca un sfert de oră; să nu se [illegible]. La [illegible] (la momentul acela lângă de [illegible] să fie prăjit), mai adaugi puțin unt și pui [illegible], o lași [illegible] să se prăjească [illegible] pe un foc potolit ca un sfert de oră, îi adaugi sare, piper, puțin usturoi, [illegible], pătrunjel, puțină ceapă [illegible] foarte [illegible] și ciupercile tăiate mărunt. Înainte de a scoate tigaia dela foc, pui în ea [illegible] de vacă [illegible] lași puțin până ce [illegible]. [illegible] tigaia dela foc, amesteci în ea un păhărel de [illegible].

Pe când acestea [illegible] se [illegible], taie o litră de [illegible], feliuțe pătrate și lungi, foarte subțiri, și [illegible] tot așa. Dacă ai [illegible] de [illegible], o dai bucăți, o lași puțin la foc până ce schimbă fața.

Când toate acestea sunt prăjite, faci o foaie cu o lingură jumătate de [illegible]

[illegible] vopsit să coci patcul şi o răpuzaş [illegible] subţiri şi în urma umpli patcul [illegible] gunră şi albană, feluțele [illegible]

[illegible]

rumenă.

Acest pateu trebue în urmă umplut cu gelatină (pelție), şi aceasta se face în modul următor:

[illegible] pătcuşel. [illegible] în sau de [illegible] mchangă: apoi îi scoţi grăsimea, o [illegible] nea să se răcească puţin şi patcul [illegible] aci gelatina în [illegible] ţie bătându-o cu [illegible]

IEPURE DE CASĂ CU SOS ALB

[illegible]

SIVEU DE IEPURE CU PRUNE SAU CASTANE

[illegible]

COTLETE DE IEPURE

[illegible]

IEPURELE VÂNĂTORULUI

Taie mușchiul spinării iepurelui în bucățele foarte mici cât alune, dăi sare și piper, apoi pune aceste bucățele într-o cratiță cu untdelemn și unt spre a le sotea.

Când aceste bucățele sunt coapte, aranjează-le pe o farfurie și ține-le la cald.

[illegible]

CĂPRIOARĂ

FRIPTURĂ DE CĂPRIOARĂ

[illegible]

STUFAT DE CĂPRIOARĂ

[illegible] ciuperci proaspete sau uscate. Acoperă și lasă să fiarbă [illegible] carnea va fi fragedă și sosul scăzut.

MUȘCHIU DE CĂPRIOARĂ GĂTIT ENGLEZEȘTE

Marinează mușchiul [illegible]

COSTIȚE DE CĂPRIOARĂ VÂNĂTOREȘTI

[illegible]

COSTIȚE DE CĂPRIOARE GERMANE

[illegible]

COTLETE ȘI MUȘCHIU DE CĂPRIOARĂ

[illegible]

Cotletele și mușchiul se prepară astfel: după ce a fost mortificată carnea și împănată cu slănină, puneți la fiert în linguri de bulion, ceapă, bucăți, felii de morcov. După ce s-au pătit, lasă să se sfârșească [illegible]

MISTREȚUL

CAPUL DE MISTREȚ

[illegible] treț tânăr e delicios pregătit în felul acesta:

[illegible]

COTLETE DE MISTREȚ

[illegible]

XXVI. MARINATELE

[illegible]

[illegible]

MARINATĂ DE IEPURE

[illegible]

MARINATĂ DE CĂPRIOARĂ

[illegible]

MARINATĂ DE RACI

[illegible]

[illegible]

MARINATĂ DE SCRUMBII DE DUNĂRE

[illegible]

MARINATĂ DE MORUN

[illegible]

În tigaie pun alt untdelemn și tot astfel până ce se va fi prăjit tot peștele.

[illegible]

MARINATĂ DE NISETRU

[illegible]

MARINATĂ DE CARACUDĂ

[illegible]

MARINATĂ DE MORUN FIERT

[illegible]

MARINATĂ DE CEGA FIARTĂ

[illegible]

MARINATĂ DE ȘCRUMBII FIERTE

[illegible]

MARINATĂ DE GUVIZI DE MARE FIERȚI

[illegible]

MARINATĂ DE PĂSTRĂVI FIERȚI

[illegible]

[illegible]

[illegible]

PĂTLĂGELE VINETE MARINATĂ

[illegible]

XXVII. CONSERVE PENTRU IARNĂ

ARDEI UMPLUȚI CU VARZĂ ROȘIE

LEGUMELE ÎN SARAMURĂ

VARZĂ ROȘIE

MURĂTURI ÎN OȚET

Iai câți castraveciori doriți, — de pildă 5 kg. — îi curăți, îi tai

VARZĂ ACRĂ

[illegible]

SFECLĂ MURATĂ

[illegible]

BAME ÎN SARAMURĂ

[illegible]

[illegible]

[illegible] pînă ce va scade şi va deveni compact

[illegible]

BULIONUL NEFIERT

După ce ai spălat bine și ai curățat o cantitate de pătlăgele roșii [illegible]

BULIONUL LICHID

[illegible]

PĂTLĂGELE ROȘII ÎNTREGI

În pătlăgele bine coapte și mari, ia și o [illegible] rând de pătlăgele, unul de sare și tot astfel pi[illegible] Acoperă bine. Când vei scoate din ele pentru [illegible]

ARDEI GRAȘI ÎN UNTDELEMN

[illegible]

FECULA DE CARTOFI

[illegible]

BEJENIȚA DE EPURE

PASTRAMA DE GÂSCĂ

PATLAGELE VINETE

Taie în două și în lungime pătlăgelele, sărează-le înăuntru, după ce le-ai tăiat cozile pătlăgelelor scurt de tot, lasă-le să se odihnească două ore. Apoi spală-le de două-trei ori cu apă și pune-le întâi să stea ca să se scurgă apa. Într-o tavă pune pe foc untdelemn de salată și prăjește ușor și pe o parte și pe alta pătlăgelele. Sărate-le pe farfurie să se răcească. Apoi așează-le în cutii de tinichea lăsând cam de două degete. Toarnă deasupra ulei sau zeama din pătlăgele. Închide ermetic cutiile, lipind capacele ermetic, și fierbe-le în apă clocotită. Cutiile să intre în apă și numai 2—3 centimetri să rămână afară.

Apa să scadă, fierbând, cam de 4 degete.

DOVLECEI

FASOLE VERDE

[illegible]

FASOLE VERDE ÎN SARE

[illegible]

FASOLE VERDE ÎN OȚET

[illegible]

PĂTLĂGELE VINETE UMPLUTE

[illegible]

grași și sare și umpli pătlăgelele prin deschizătura practicată fără să le desparți pătlăgeaua în două bucăți. Apoi, spre a nu cădea umplutura, legi pătlăgelele cu frunze de țelină.

Așezi pătlăgelele în borcane, torni deasupra oțet fiert și [illegible]

ALCOOL DE PORTOCALE ȘI LĂMÂI

[illegible]

VIȘINATA

XXVIII. SALATE PENTRU FRIPTURI

SFATURI ŞI LĂMURIRI

[illegible]

SALATĂ DE LĂPTUCI

[illegible]

SALATĂ DE MARULE

[illegible]

SALATĂ DE SPARANGHEL

[illegible]

[illegible]
dulceaţa.

Această salată nu se mocește, pe când toate celelalte salate tre- [illegible]

[illegible]

SALATĂ DE VARZĂ ROȘIE

Ia varza roșie care a stat, cel puţin 2 săptămâni în borcanul în [illegible]

[illegible] adaosul oţetului.

[illegible]

SALATĂ DE ANDIVE

[illegible]

SALATĂ DE CASTRAVEŢI

[illegible]

SALATĂ DE VERDEŢURI

[illegible]

SALATĂ DE FASOLE VERDE PROVENSALĂ

[illegible]

muștar, puțin oțet și untdelemn. Bați bine acest amestec ca să ia gustul untucovului. După aceea pui fasolea.

Unii mai adaugă câteva pătlăgele roșii tăiate subțire și o sardea [illegible] în mici bucăți.

[illegible]

[illegible]

SALATĂ DE ȚELINĂ ENGLEZĂ

Tai rămurele de țelină în bucăți de 5 centimetri cel mult, le subțiezi foarte mult la fire, apoi le ții vreo 4—5 ore în apă rece ca să se încrețească. Le scoți și le pregătești cu sare, piper dela moment, oțet și [illegible]

SALATA DE SFECLĂ

[illegible]

Unii îi adaugă la urmă untdelemn.

SALATA DE SPARANGHEL VERDE

[illegible]

SALATĂ CRUDĂ-FIARTĂ

Pui în părți egale țelină și vârfuri de sparanghel fiert și felii de trufe crude și tăiate subțire

[illegible]

SALATA RESTAURANTULUI MAIRE DIN PARIS

Pune în părți egale, vârfuri de sparanghel, funduri de anghinare fierte toate și tăiate subțire, ciuperci curățate și tăiate în felii, bucățele de crafe, cozi de raci fierți și ouă răscoapte de jur-împrejur.

Sare, piper, oțet, untdelemn. Unii adaugă și maioneză.

SALATA OMULUI DE CHEF

Pui în părți egale funduri de anghinare fierte și tăiate mărunt, galuri de rac fierți, trufe crude tăiate mărunt.

Sare, piper, oțet, untdelemn și gălbenuș de ou răscoct trecut prin sită.

SALATA MEA

[illegible]

SALATA TUTUROR VEGETALELOR

[illegible]

SALATĂ DE LAPTUCI CU SMÂNTÂNĂ

[illegible] deosebită [illegible] [illegible]

[illegible]

[illegible]

SALATĂ CU MAIONEZĂ

[illegible] pătrunjel în buchețele. [illegible] [illegible] proaspătă.

[illegible]

SALATA AUTORULUI DRAMATIC

[illegible]

SALATĂ DE ȚELINĂ CU MUȘTAR

[illegible]

[illegible]

SALATA DIN FRANCFORT

Cartofi fierți, sfecle, mere crețești sau altele, toate tăiate ca pătrățele dreptunghiuri cu varză roșie tăiată la fel și nucă mărunțită. Sare, piper, oțet și untdelemn.

SALATĂ DE CASTRAVEȚI MURAȚI

Pui într-un castron castraveții murați [illegible]
Adaugi și ceapă tăiată felii subțiri.

SALATĂ DE VARZĂ ACRĂ

Se mărunțește mai ales [illegible] de salată.

SALATĂ DE VARZĂ ACRĂ CU LĂMÂIE

[illegible]

SALATĂ ORIENT-EXPRES

[illegible]

SALATĂ DE MIAZĂ-ZI

[illegible]

Pune sare, piper, oțet, untdelemn.

SALATĂ DE PORTOCALE

[illegible]

[illegible]

XXIX. PRĂJITURILE

PRĂJITURILE NOASTRE

PRĂJITURILE STREINE

TORTELE. — SUFLEURILE. — BUDINCILE
CREMELE. — GELATINELE. — OMLETELE

DIVERSE PRĂJITURI DE FAMILIE
DIVERSE PRĂJITURI STRĂINE
PRĂJITURILE NOASTRE

PLĂCINTĂ CU CARNE

Iei un kg. de făină, 5 ouă, sare şi le frămînţi adăugînd mereu apă călduţă, când nu se mai lipeşte de masă. Iei [illegible] şi o laşi [illegible] de unsă de [illegible] cu un şervet şi o laşi să stea ca o jumătate de oră, o tai în vreo 16 sau 18 bucăţele, le întinzi ca de mărimea unui talger mic, le ungi cu unt fiecare în parte şi le pui una peste alta. Faci două grămezi, una cu 6 foi, alta cu 10 foi. Apoi toci carnea, o prăjeşti pe jumătate [illegible] puţin [illegible], prăjeşte puţină ceapă şi o amesteci cu carnea, adăugînd sare, piper, [illegible] şi ou.

Întinzi cu vergeaua grămada cu 6 foi, o faci de mărimea tavei, o aşezi în tavă unsă şi pui tocătura. Apoi întinzi cu vergeaua grămada de 10 foi, şi acoperi cu ea tocătura.

Pui tava la cuptor. Focul să nu fie prea iute. Când e copt [illegible]

PLĂCINTĂ CU MERE

turcele să-şi lase zeama. Când aceasta aproape a apărut dealul, presărați peste rânduri valul în praf, cantitatea unui pahar de 200 gr. Adăugați un praf de vanilie. Cine vrea, adaugă şi 200 gr. stafide sultanii pe care le întinde peste mere imediat după zahăr. Aceste stafide dau plăcintei

PLĂCINTĂ CU GRIS

Aluatul se face ca cel de sus.

Apoi se pune pe foc lapte, gris şi zahăr. Să fiarbă până ce se închega grisul. După ce l-ai împachetat între cele două rânduri de aluat, pui la cuptor domol până ce se coace. Plăcinta o presari cu zahăr pisat.

Spre a înlătura grisul se poate adăuga câteva gălbenuşuri de ouă.

PLĂCINTĂ CU BRÂNZĂ

Aluatul se face tot ca pentru celelalte plăcinte. Iei brânza dulce de vacă, o frământă cu lingura. Îi amesteci 4 gălbenuşuri de ouă, zahăr, coajă de lămâie rasă şi puţină smântână. Amesteci bine, pui amestecul între foi precum ai făcut cu cremă. Pui la cuptor pe foc domol după ce

GOGOŞI

BACLAVA

[illegible]

HALVA TURCEASCĂ

[illegible]

MUCENICI

[illegible]

TURTĂ DULCE

[illegible]

CLĂTITELE

[illegible]

ligaea ca să capete mea preeminlenei egal. iar de vor fi uscat până multă o turnă indărăt in ulcică. Când compoziţia s'a închegat, se pune cu o lingurită grăsime de pe-imperiul tigaiei şi, când clătita s'a colorat pe dos, o întorci şi pe partea cealaltă, apoi o aşezi pe un taler şi o lasi la căldură. Le pui, unită una peste alta până ce vor fi toate gata.

Aceste clătite se umple fie cu carne, fie cu dulceaţă sau marmeladă.

Când vrei să le umpli cu lucruri dulci se pune în ouă şi zahăr pisat, în acest caz clătitele vor fi mai plăcute.

Când, însă, sunt umplute cu carne, se procedează astfel. Se face o tocătură cu friptură rece de pasăre, se adaugă tocăturii miez de franzelă muiată în lapte, puţină ceapă prăjită, coajă de lămâie rasă, o lingură de smântână, puţină ciuperci tocate. Amesteci bine. Mai adaugi şi un ou. Iar clătitele în dună, umpli fiecare jumătate cu tocătură, le răsuceşti, le tăvăleşti în ouă şi în praf de franzelă şi le prăjeşti în unt sau untură.

Aceste clătite nu mai sunt prăjite, căci se dau drept garnitură pentru mazăre, bame, spanac, etc.

HALVA CU NUCI DE MIGDALE

Această halva se face întocmai ca cea întregistrată mai sus cu numele „Halva turcească". Dar este o deosebire: se pisează nuci sau migdale nu numai mărunt şi se amestecă în aluat atunci când făina începe să prindă culoare roşcată.

LAPTE CU OREZ ŞI STAFIDE

Fă un lapte cu orez dintr'un kg. de lapte adăugând în timpul fierberii stafide sultanii.

După ce laptele e gata îl laşi să se răcească, apoi îl împarţi în două părţi. Iei o cratiţă de pământ adâncă sau o formă oarecare, o ungi cu unt, pui jumătate din lapte, adaugi un strat gros din orice marmeladă sau compot şi pui deasupra cealaltă jumătate din orez cu lapte.

Presari deasupra zahăr praf şi bucăţele de unt proaspăt. Pui la cuptor 20 de minute.

Pentru această prăjitură, laptele cu orez nu trebue să fie de loc zemos, ci mai mult tare.

Se mănâncă şi cald şi rece.

LAPTE CU OREZ SIMPLU

Pui într'o cratiţă un litru de lapte şi-l laşi să dea în clocot, când a început clocotul, turni orezul dintr'o jumătate pahar de apă. Laşi să fiarbă câteva minute, apoi pui zahărul cât vrei să fie laptele de dulce. Mai adaugi puţină vanilie şi coajă de lămâie.

LAPTE CU GRIȘ

Se face întocmai ca laptele cu orez, cu singura deosebire că nu i se adaugă vanilie, dar, după ce a fost pus în castron, se presară deasupra scorțișoară pisată.

CATAIFUL

Proporțiile: 300 gr. făină, 200 gr. lapte, 100 gr. migdale, 200 gr. zahăr și sirop, 500 gr. frișcă, 30 gr. apă de flori, jumătate baton de vanilie, 50 gr. unt.

Se face o coca de tăiței cu un ou și lapte, se întinde foaie mai subțire ca pentru tăiței, se taie foaia în fâșii foarte subțiri și lungi. Se unge o tavă cu unt, se așază un strat gros de tăiței, se stropește peste cu unt și se pune la cuptor.

Când tăițeii sunt rumeni, se toarnă peste ei un sirop amestecat cu apă de flori. Când s-a răcit se taie pătrate, se pune un strat de frișcă, un alt rând de cataif și se pune iarăși la cuptor.

Acest cataif cu frișcă e un cataif denaturat. Adevăratul cataif turcesc se face fără frișcă, care-i strică tot gustul. Cataiful care-l găsim acum prin toate cofetăriile, nu are decât gustul frișcei și de loc al cataifului. Numai cofetarii plăcintari greci sau turci mai știu a pregăti adevăratul cataif cu nuci, fistic sau migdale.

SARAILIILE

Proporțiile: 1 kg. făină, jumătate baton vanilie, 500 gr. zahăr, 400 gr. unt, 50 gr. apă de flori, 50 gr. nuci.

Faci foaie ca pentru ștrudel; când s-a zvântat puțin se stropește cu unt, cu zahăr, cu nuci mărunțite și amestecate cu zahăr. Se întorc capetele foaiei ca să nu cadă nucile. Apoi se înfășoară pe o vergea subțire. Se strânge ca să formeze niște încrețituri. Se taie bucăți potrivite, se așază într-o tavă unsă cu unt și se pune la cuptor. Când sunt aproape gata se toarnă siropul fierbinte în care s-a pus și apa de flori. Mai pui puțin la cuptor pentru ca apa de flori să se amestece bine cu siropul și să se infiltreze în prăjitură.

ȘTRUDEL CU MERE

Iată încă o prăjitură care, deși de origină străină, s-a împământenit desăvârșit la noi.

Faci un aluat ca pentru plăcinta cu carne după ce-l bați bine, îl acoperi cu o cratiță caldă și-l lași un sfert de oră. Apoi întinzi o pânză pe o masă lungă, o presari cu puțină făină, pui aluatul la mijloc și începi să-l întinzi ușor, jur-împrejur, cu amândouă mâinile. Rămâne [illegible]

După ce l-ai întins cât de subțire, îl stropești cu unt și-i pui umplutură, adică mere tăiate mărunt de tot amestecate cu zahăr pisat și scorțișoară la fel. Întinzi bine umplutura de mere ca să fie peste tot

[illegible] Pielea albită, locul cuibului [illegible]

[illegible]

ŞTRUDEL CU NUCI

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Apoi adaugă stafidele şi coaja de lămâie care trebue introdusă in [illegible] dela inceputul frământatului.
Bonul se pune către sfârşitul amestecului.

[illegible]

[illegible]

[illegible]
cu ceară; pr[illegible]

Cînd le [illegible]

N. B. — Celelalte prăjituri românești și comunuri moldovenești, ri găsiți la Capitolul V, intitulat: „Regimul Fecerii".

PRĂJITURI STRĂINE

TARTELE

[illegible]

ALUATUL PENTRU TARTE

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

După ce scoți coca din tavă, ori o servești întreagă la masă, ori o tai în bucăți egale așa cum se servesc în restaurante și cofetării.

TARTE CU CAISE

După ce ai făcut coca cum am arătat sus, aranjează caisele tăiate în două cu pielița dedesubt. După cuptor presară zahăr sau ungi cu marmeladă de caise.

TARTE CU MERE

După ce s-au prep[illegible] doarce sabijle. După ce-i[illegible] cu o oarecare marmeladă.

TARTA PORTUGHEZĂ

[illegible] ce anvelocul [illegible]

Tocmai atunci acest amestec peste coca, presară migdale spasle în [illegible]

TARTA CU CAPȘUNI

[illegible]

TARTA CU FRAGI

[illegible]

TARTA CU COACĂZE

[illegible]

TARTA CU PRUNE

[illegible]

TARTA CU PIERSICI

Se face la fel ca cea pentru prune.

TARTA DE IARNĂ

Iarna nemai fiind decât fructe conservate este o mică deosebire. [illegible] servate nu mai au gustul fructelor proaspete, le [illegible] o cremă oarecare. La capitolul cremelor se va găs[illegible]

TURTELE

TURTA DE MIGDALE

[illegible]

LINTZER-TORT

[illegible]

[illegible]

TURTA CU NUCI

[illegible]

[illegible]

TURTA CU PESMET ŞI CU SIROP

[illegible]

[illegible]

[illegible]

TURTĂ SIMPLĂ

[illegible] ...-l drege cu 6 gălbenuşuri de ou, apoi [illegible] ...ră, pun o litră de făină şi cam de lă- [illegible] ...i le adaugi o litră de migdale bine [illegible] ...e măcinate şi le amesteci. Apoi pui [illegible] ...(un pachet alb, altul albastru). [illegible]

TURTĂ SAU GALETĂ PARISIANĂ

[illegible]

TURTĂ CU MERE

Iei 250 gr. de făină, 25 de unt, un ou, a patra parte dintr-un pahar şi puţină sare. Fă o gaură în făină şi pune untul, oul, zahărul şi sarea; amestecă bine, frământă şi fă cocolaş. Întinde cu vergeaua până ce aluatul devine de grosimea jum. de centimetru, unge tava şi aşează aluatul înăuntru. Ridică marginea în sus de un deget şi mai bine. Ai o marmeladă de mere gata, o aşezi peste aluat şi o pui la un cuptor care nu e iute. Într-o jumătate de oră sau trei sferturi, este gata.

TURTĂ CU CAISE

Faci aluatul cum s-a zis mai sus, îl aşezi în tavă, alegi [illegible] ...sele, le tai în două [illegible]; le aşezi pe aluat cu faţa în sus şi pui în fiecare un sâmbure şi puţin zahăr pisat; pui la cuptor.

Când faci cu piersici, trebuie curăţate piersicile de coaje, le aşezi cu miezul în jos, presari zahăr pisat peste ele, puţină vanilie pisată şi o pui la cuptor.

Cu prune se face tot aşa.

Cu vişine trebuie scoşi sâmburii: aşezi vişinele una lângă alta [illegible]

[illegible]

TURTĂ UMPLUTĂ CU FRANGIPANĂ

[illegible]

TURTA DE MIGDALE (franţuzească)

Curăţă şi pisează 140 gr. de migdale dulci şi 10 gr. de migdale amare cu 150 gr. de zahăr, rade seo ţese subţire de tot coaja dela o jumătate lămâie, amestecă toate acestea cu 60 gr. de făină (sau făină [illegible]

albuşurile dela cele [illegible]

TURTĂ CU VIŞINE

Amestecă 50 gr. unt până se albeşte, adaugă 4 gălbenuşuri de ouă, unul câte unul, 60 gr. făină, 50 gr. migdale curăţate de coajă şi pisate mărunt, 500 gr. zahăr şi coaja rasă fin dela 2 lămâi. Amestecă-le toate şi bate-le un ceas. Apoi adaugă şi 5 albuşuri de ouă bătute în [illegible] cu dulceaţa de vişine.

SUFLEURI

SUFLEU NORMAND (parisiana)

[illegible]

[illegible]
creme.

Când preparatul s-a răcit, presară zahăr să se glaseze la cuptor. Serveşte.

SUFLEU CU CAISE

[illegible]

SUFLEU CU CASTANE

Fierbe la apă 500 gr. castane, curăţă-le şi le pasează. Subţiază-le puţin câte puţin, cu 500 gr. lapte fierbinte. Adaugă 3 linguri de zahăr pisat. Leagă cu o lingură de făină sau cremă de orez. Lasă să se răcească puţin, adaugă 3 gălbenuşuri de ouă, apoi 5 albuşuri bătute bine. Pune în cuptor 20 minute şi serveşte cald pentru ca preparatul să nu se dezumfle.

SUFLEU CU OREZ SAU GRIŞ

[illegible]

SUFLEU MILANEZ

[illegible]

SUFLEUL MENAGEREI

Pentru 4 persoane: 100 gr. zahăr, 50 gr. lapte, o lingură de făină, 40 gr. unt proaspăt, 4 gălbenuşuri de ouă, 3 albuşuri bătute ca zăpada. Fierbe laptele cu zahărul, adaugă făina subţiată cu puţin lapte rece. Fierbe totul timp de 2—3 minute, apoi trage cratiţa de pe foc şi completează cu gălbenuşurile şi untul, apoi amestecă albuşurile bătute tare.

[illegible]

[illegible] Îndulcește, adăugă [illegible]

[illegible]

SUFLEUL ȚICHI

[illegible]

SUFLEUL CU FRAGI SAU CĂPȘUNI

[illegible]

[illegible]

SUFLEUL PARISIAN CU MERE

[illegible]

SUFLEUL CU VANILIE

[illegible] jumătate bețișor de vanilie, o lingură [illegible] lapte cald, 3 gălbenușuri de [illegible]

[illegible] cuptorul tare.

Trage cratița de pe foc, pune înăuntru câteva bucățele de unt. Ia o formă și o unge [illegible] apoi presară zahăr în praf. Bate albușurile tare de tot. Toarnă gălbenușurile în laptele călduț și amestecă [illegible] Toarnă amestecul [illegible] a treia parte a albușului, apoi restul. Umple forma numai pe trei sferturi și pune repede la cuptorul moderat. După cel mult jumătate oră, servește cu zahăr pisat deasupra.

BUDINCILE

BUDINCĂ-TULPAN

Amestecă 100 gr. zahăr pisat, 50 gr. făină de cartofi, 100 gr. unt, 5 gălbenușuri de ouă, ½ baton de vanilie.
Fierbe totul amestecând împreună la foc domol sau mai bine la „bain-marie".
Adaugă 5 albușuri de ouă bătute în spumă. Toarnă într-o formă (cratiță de pământ) cu fundul și pereții drepți, care a fost unsă și zaharată, și fierbe la „bain-marie" la foc domol.
Această prăjitură poate fi parfumată cu lămâie, portocală sau orice alt parfum.
Se servește udată cu un sos Sabayon.

BUDINCĂ CU GRIȘ

Fierbe 500 gr. lapte cu zahăr și vanilie. Adaugă 150 gr. griș pe care îl vei turna de sus ca ploaie spre a nu se face cocoloașe. Să fiarbă amestecând cu lingura de lemn. Când grișul a fiert bine trage cratița de pe foc și toarnă conținutul într-o cratiță de pământ. Încorporează 60 gr. unt și 3 gălbenușuri de ouă. Adaugă 4 albușuri bătute foarte tare cu tăpuila. Toarnă totul într-o formă unsă și zaharată. Să fiarbă 35 minute la „bain-marie", scoate din formă și servește cu un sos Sabayon.

BUDINCĂ BRAZILIANĂ

[illegible] caramelată, 60 gr. zahăr pisat, [illegible]
[illegible] amestecă până ce [illegible] cele [illegible] dela foc amestecă untul și gălbenușurile bătând mereu cu [illegible].
În altă parte topește caramelul în 4 linguri de apă, adaugă [illegible] și, în sfârșit, pune albușurile bătute cu spumă.
[illegible] totul într-o formă „caramelizată" umplând-o pe 3 sferturi.
[illegible]

BUDINCA REGINEI

pune gălbenușurile, apoi ...

Curăță migdalele,

Amestecă-le acestea cu ...

BUDINCA BRITANICĂ

BUDINCĂ CU GRIȘ

BUDINCĂ CU OREZ

BUDINCĂ CU CASTANE

Dacă vrei budinca caldă, cele 100

BUDINCĂ CU VIN

BUDINCĂ CU CASTANE (PARISIANA)

PRESURIMEL ENGLEZESC

foarte rumenit, tăiat

spuma

îl ungi cu grăsime caldă și presărată cu făină la mijlocul gem ca să nu poată pătrunde)

BUDINCĂ CU PIȘCOTURI

Amestecă pe foc. Apoi adaugă 150 gr. fructe zaharate sau dulceață zaharisită tăiată în bucăți mici amestecate cu stafide sultanie macerate cu kirsch, 5 gălbenușuri de ouă, 100 gr. unt proaspăt topit. Mai pune și 5 albușuri de ouă bătute tare. Toarnă într-o formă unsă

BUDINCĂ DIPLOMATICĂ

BUDINCĂ AMERICANĂ

BUDINCĂ SAXONĂ

BUDINCĂ SUFLATĂ CU PORTOCALĂ

BUDINCĂ SUFLATĂ CU LĂMÂIE

CREMĂ

CREMĂ CU VIN SABAYON

unui lichior din comerț. Această cantitate ajunge pentru 8 persoane.

Dacă pui vin în loc de rom, trebuie să pui puțină [illegible], pui pe foc și începi a turna din el, picătură cu picătură, peste gălbenușuri mai multe, spre exemplu la 100 gr. de zahăr 8 gălbenușuri.

CREMĂ FĂRĂ ALBUȘURI CU VANILIE

Iei 14 ouă, le desparți de albușuri, și freci gălbenușurile cu 100 gr. de zahăr pisat [illegible] cu o lingură de făină [illegible] de lapte rece). Laptele un litru, fierbe pe foc cu vanilie [illegible] bucată tăiată în trei. Îndată ce ouăle sunt frecate, scoți laptele de pe foc și începi a turna din el, picătură cu picătură, peste gălbenușuri, frecând necontenit ca să nu se taie. După ce ai pus aproape tot laptele, începi a turna ouăle în castronul unde a fiert laptele și-l pui pe foc nu prea iute și nu pe flacără; învârtești cu o lingură de lemn necontenit, ca să nu se taie și să nu se lipească de fund. Îndată ce simți că se îngroașă, scoți dela foc și torni în castronul în care vrei să-l dai la masă, strecurându-l printr'o sită [illegible].

Dacă vrei să-l pui în formă cu modelul [illegible], topești în 20 gr. de apă, 10 gr. de clei de pește alb curat; topit, îl strecori printr'un tulpan și-l amesteci în cremă; când crema este gata, torni în formă și o pui la răcoare. Când este rece, apoi forma într'un castron cu gheață împrejur.

Ca să scoți crema din formă trebue să o dezlipești cu vârful unui cuțit împrejur, apoi o răstorni pe farfurie.

Forma să fie de porțelan sau de cristal.

CREMĂ CU ZAHĂR ARS

Fierbi un litru de lapte, pui în el 60 gr. de zahăr, puțină vanilie și lași să se răcească până ce poți răbda degetul în el. Apoi freci într'un castron 6 ouă cu albuș cu tot și amesteci încet încet cu laptele. După aceea, rumenești într'o tigaie 40 gr. de zahăr până când va deveni o față frumoasă arsă, și torni în forma în care vrei să fierbi crema. Învârtești forma bine ca să se ungă pretutindeni și apoi torni laptele cu ouă și o pui într'o tigaie cu apă fiartă.

Să nu fie prea multă apă ca să nu intre în formă. Acoperi forma cu un capac de tinichea, pui cenușă peste el și cărbuni aprinși. Într'o jumătate de oră crema este gata. Scoți dela foc, lași să se răcească și apoi acea formă într'un castron cu gheață în jurul ei și o lași așa până ce trebue să o dai la masă. Ca s'o răstorni în farfurie, trebue s'o dezlipești binișor cu vârful unui cuțit pe margine jur-împrejur, pui farfuria și răstorni. Această cremă lasă o zeamă [illegible], care trebue lăsată în farfurie, căci e foarte bună.

CREMA BĂTUTĂ (FRIȘCA)

Iei 750 gr. de frișcă proaspătă, pui în ea o lingură de clei de pește topit în apă și 125 gr. de zahăr praf cu vanilie.

Dacă dorești să o faci cu apă de flori, pui o lingură de apă de flori.

Sau cu kirsch, o lingură de kirsch; cu ciocolată, topești două bucăți în 25 gr. de apă și o amesteci rece.

Cu cafea, pui 2 linguri de esență de cafea.

Cu sirop de fragi sau de zmeură, pui 125 gr. de sirop.

Așează la un loc răcoros, începi a bate frișca cu vergele de bătut albușurile de ouă și bați până ce frișca se îngroașe. Să nu o bați prea mult, căci s-ar face unt. O torni în farfurie, o pui la un loc răcoros și o aduci când trebuie să o servești.

Cu această cremă poți umple prăjituri.

Când adaugi la această cremă și 3 sau 4 albușuri de ouă bătute

CREMA SAU ȘARLOTA MUSCĂLEASCĂ

Faci crema bătută ca mai sus cu vanilie, adăugând fructe cristalizate, tăiate mai mici, apoi pregătești o formă sau o tingirică cu pereții de porțelan, punându-i bine unul lângă altul, în fundul tingirii așezi un rond de hârtie. După ce ai pus pesmeții ca niște bastoane, torni frișcă bătută, pui tingirea într-un ciubăr cu gheață în preajmă și lași să stea până ce o dai la masă; răstorni forma sau tingirea pe o farfurie, scoți hârtia care era pe fund și care rămânând se află deasupra și dai la masă.

CREMA FĂRĂ ALBUȘURI CU GUST DE CAFEA

Pui la foc 1 kg. de lapte cu 150 gr. de zahăr. Freci 14 gălbenușuri de ouă într-un castron de porțelan cu esență de cafea, cam vreo trei linguri, esența trebuie pusă picătură cu picătură. Freci mereu ca să nu se taie oul. Pui o lingură de făină și o lingură de lapte rece, apoi faci cum s-a spus pentru crema cu vanilie.

CREMA CU CIOCOLATĂ

Topești 4 bastoane de ciocolată în puțin lapte, freci bine cu lingura până ce se desface de tot (lapte trebuie 1 kgr.). Adaugi laptele, puțin câte puțin, apoi torni ciocolata în tot laptele și lași să fiarbă. Freci 14 gălbenușuri cu puțin lapte rece și cu o lingură de făină, torni apoi ciocolata fiartă, picătură cu picătură, amestecând mereu și urmezi cum s-a spus pentru cele două creme de mai sus. Poți să-i dai gustul de zahăr ars. Atunci faci crema cu vanilie. Topești zahăr într-o tigaie cu puțină apă, îl rumenești, amesteci crema bine cu el și torni crema. Crema astfel făcută lasă puțină apă, acea apă ce trebuie aruncată când o bagi în jurul farfuriei.

CREMĂ TULPAN

[illegible]

CREMĂ CU VANILIE

Fierbe un litru de lapte, bate 5 gălbenușuri de ouă într-o cratiță de pământ, adaugă o lingură de făină subțiată în două linguri de lapte rece și pune la „bain-marie" amestecând mereu. Parfumează cu vanilie fie punând să fiarbă o bucată de vanilie în lapte fie stropind cu câteva picături de tinctură de vanilie.

Poți aromatiza crema punând în locul vaniliei o lingură de coajă de portocală.

Mai poți aromatiza cu ciocolată, topind 2 tablete într-un sfert de pahar cu apă.

CREMĂ BACHICĂ

[illegible] [illegible]

După ce a fiert retragi cratița

[illegible]

CREMA SABAGLIONE

Pui 6 gălbenușuri de ouă într-o cratiță cu 250 gr. zahăr și un pahar de rom. Amesteci mereu pe foc, cu o lingură de lemn până se îngroașă crema.

Retragi atunci crema și adaugi cele 6 albușuri bătute. Amestecă iute, pune în cești și servește repede.

CREMA DIPLOMATICĂ (PARISIANA)

[illegible]

CREMĂ CHANTILLY

Adăugaţi la fiecare kg. de cremă 450 gr. zahăr pisat din care un sfert să fie vanilat. Să fie ţinută la răcoare dacă nu e consumată îndată.

CREMĂ ENGLEZĂ CU VANILIE

CREMĂ ÎN CEŞTI CU VANILIE

1 litru de cremă, 3 pahare mari cu lapte fiert, 250 gr. zahăr, 8 gălbenuşuri de ouă şi alte 2 ouă întregi. Parfumul dorit.

Fierbeţi laptele, adăugaţi sau un beţişor de vanilie sau miez de portocală sau de lămâie, adăugaţi şi zahărul. Acoperiţi bine 15 minute la cald. Amestecaţi pentru ca zahărul să se topească. Între timp bateţi încet ouăle.

Apoi turnaţi deasupra lor, cu încetul, laptele cald şi strecurat, bătând mereu cu pămătuful.

Treceţi prin sită deasă în altă cratiţă. Cu o lingură de metal îndepărtaţi toată spuma.

Într-o cratiţă mare rânduiţi ceştile, umpleţi-le până sus cu cremă,

CREMĂ ÎN CEŞTI CU CAFEA

CREMĂ ÎN CEŞTI CU CIOCOLATĂ

Aceeaşi preparare ca cea cu vanilie, într'un litru de lapte se topeşte 150 gr. de ciocolată.

CREMĂ RĂSTURNATĂ

Compoziţia este ca şi pentru crema în ceşti.

Răstorni compoziţia într'o formă caramelizată, o pui în „bain-marie" în cuptor cel mult un ceas. Înainte de a scoate forma din cuptor apeşi crema cu degetul spre a vedea dacă e destul de prinsă. Când ai scos din cuptor ţine forma în „bain-marie" cel puţin un sfert de ceas. Lasă apoi să se răcească de tot.

Când serveşti desprinde cu vârful unui cuţit crema de pe marginile formei. Apoi pune deasupra o farfurie mare acoperită cu un şervet şi răstoarnă peste ea forma ca să iasă crema.

GELATINELE

GELATINA DE PORTOCALE

Pune într'o cratiţă 15 gr. clei de peşte curat, 300 gr. zahăr şi 3 pahare cu apă limpede. Bate două albuşuri de ouă, fă-le spumă şi pune-le înăuntru, apoi pune pe un foc moderat şi bate mereu cu o lingură de argint până se îngroaşă cleiul; îndată ce va da în undă, îl scoţi dela foc şi-l strecori printr'un julfan, să nu stoarci, să laşi să curgă încet, ca să rămână limpede. Trebue să stea la un loc căldicel. Apoi strecori zeama dela 4 portocale şi dela o lămâie şi amesteci; freci câteva bucăţele de zahăr pe coaja de portocală şi le pui în zeamă să se topească. Amesteci totul, îl torni în mai multe forme mici de metal şi-l pui să prindă la un loc rece.

Dacă voieşti să faci într'o singură formă mare, măreşti doza; în loc de 15 gr. de clei pui 25 şi zahăr pui 100 de gr. Zeamă de portocale trebue un pahar (de mărimea unui pahar de apă).

GELATINA DE LĂMÂIE

Se face tot ca cea de portocale, atât numai că pui patru lămâi şi o portocală.

GELATINĂ DE COACĂZE

Măsurile de clei, apă şi zahăr sunt tot ca mai sus, şi zeama de coacăze trebue să fie tot un pahar.

Poţi să amesteci în coacăze puţină zmeură pentru parfum, gustul este mai bun.

GELATINĂ DE FRAGI

[illegible]

GELATINĂ CU MERE

[illegible]

Când zahărul [illegible]

[illegible]

GELATINĂ DE GUTUI

[illegible]

GELATINĂ DE COACĂZE CU SMEURĂ

[illegible]

[illegible]

OMLETELE

OMLETĂ CU ZAHĂR

Pentru 4 persoane 5 ouă. Spargeți-le, despărțiți albușurile de gălbenușuri și amestecați cu acestea din urmă, o lingură plină cu zahăr pisat și cu 3 degete sare. Bateți bine gălbenușurile pe care le-ați bătut deosebit. Puneți să se coacă în tigaie ca orice omletă, întorcând-o cu [illegible] omletă.

O serviți atunci [illegible]

OMLETĂ CU ROM

După ce ați îndoit-o, adunând o parte peste cealaltă, presărați zahăr, turnați rom și dați-i foc.

OMLETĂ CU DULCEȚURI

[illegible]

OMLETĂ SUFLE

Luați 4 ouă, despărțiți albușurile de gălbenuș, bateți albușurile foarte tare, gălbenușurile le adăugați 4 linguri de zahăr pisat și puțină coajă de lămâie rasă. Bateți din nou și amestecați albușurile cu gălbe- [illegible]

[illegible]

[illegible] căci altfel arde.

OMLETĂ SURPRIZĂ

[illegible]

OMLETĂ ZAHĂRATĂ

Bate ouăle ca pentru orice omletă adăugând zahăr pisat cât vrei. Adaugă smântână dulce și coajă rasă de lămâie sau coajă de portocală, sau fructe zaharisite. Fă omleta cu unt și o coci.

OMLETĂ CU DULCEAȚĂ

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

PRĂJITURA DE SAVOIA

[illegible]

PRĂJITURA CU DULCEAȚĂ

[illegible]

cu reață de [illegible]

PRĂJITURĂ CU DULCEAȚĂ

Unteează pereții și fundul unei forme și pune pe fund hârtie unsă. Apoi pune într-o cratiță 150 gr. praf de zahăr și 5 gălbenușuri de ouă bătute pojia. Bătând mereu adaugi 50 gr. făină de orez, 150 gr

[illegible]

DIVERSE PRĂJITURI STRĂINE

NUGA

Ia 300 gr. migdale, curăţă-le, şterge-le bine de apă, taie-le subţire în lung sau taie-le, pune-le într'o tigaie şi lasă-le pe un foc foarte potolit, amestecând mereu cu o lingură. Pune în altă tigaie 350 gr. zahăr pisat, lasă-l să se topească amestecând mereu cu o lingură. Când zahărul s'a topit şi s'a făcut o culoare blondă, pui migdalele în el; [illegible]

PRĂJITURĂ ZISĂ „SAVOIA"

Iei 5 ouă, desparte albuşul de gălbenuş, pune gălbenuşurile într'o cratiţă cu 250 gr. de zahăr şi puţină vanilie pisată. Amestecă bine cu o [illegible]

[illegible] timp în 3 felii în lat când s'a [illegible] felii. Întinzi peste ele o mere[illegible] feliile una peste alta astfel ca prăjitura să se re[illegible]

Apoi se ciocolată gerată lasă cu sirop de zahăr şi glazură, turnând peste toată prăjitura. Din bucăţile de fructe zaharisite şi le înfigi [illegible]

[illegible]

PRĂJITURA MALAKOFF

[illegible]

Pune la loc răcoros până a doua zi.

Când serveşti, toarnă peste prăjitură o cremă de vanilie făcută [illegible]

INSULA PLUTITOARE

LAPTE DE PASĂRE

PRĂJITURI USCATE (FOURS-SECS)

PANDIȘPAN

CROCHETE DE OREZ

OREZ CU PRUNE USCATE

[illegible]

ŞARLOTA CU MERE

[illegible] această formă un comp[illegible]

OREZ CU MERE

[illegible]

MERE JAPONEZE

[illegible]

Întinde orezul amestecat pe o farfurie și înfige în el cele 6 mere, atât de adânc încât să nu se vadă decât creștetul.

Pune la cuptor 20 minute.

Umple merele acestea cu o marmeladă de prune sau de caise și [illegible]

MERE „A LA [illegible]"

[illegible]

MERINGELE

[illegible]

MĂRUNȚIȘURI

Frământă împreună 250 gr. făină, 2 ouă întregi, o lingură de zahăr pisat, două degete sare, un gr. de unt, o lingură de smântână sau o lingură de apă de trandafiri. Pasta să fie plină, dar moale la pipăit. Întinde-o cu vergeaua. Taie în fâșii de 3 centimetri pe 2. Fă crestături, fundițe, orice figură poți. Aruncă-le în unt fierbinte. Lasă-l până ce se aurește. Presară-le zahăr și servește-le calde.

PRĂJITURILE DE PĂSTRAT

Iată o preparație foarte necesară în familie, fiindcă se poate [illegible]

½ kg. făină, 4 ouă, puțină sare și zahăr pisat și 125 gr. [illegible]

Pune făina grămadă pe scândura bucătăriei, fă o gaură la mijloc, sparge ouăle deasupra găurii, pune sarea și untul. Amestecă bine toate aceste elemente. Trebue ca făina să fie absorbită toată, iar [illegible] bine amestecată și tare. Să se odihnească o oră, apoi fă suluri groase de un centimetru. Taie-le în rotogoale. Lasă să se usuce aceste rondele pe o placă cu făină timp de o oră și jumătate cel puțin, apoi coace-le în unt fierbinte.

PICHIOMIGDALE

[illegible]

[illegible]

[illegible]

VOL-AU-VENT

[illegible]

[illegible]

GOGOȘI NEMȚEȘTI

[illegible]

BRIOȘE (cozonace franțuzești)

[illegible]

GUGLUF

Cu o litră de lapte, 10 gr. de drojdie, un ou și făină cât să se facă o cocă moale și lasă să se dospească. În ea amestecă trei litre de făină încălzită la cuptor. Îi face o gropiță în mijloc și pune la dospeală. Sare, coaje de lămâie rasă, 4 gălbenușuri de ouă, bătute în 50 gr. de lapte, 30 gr

[illegible]

ețele.

GUGLUF OPĂRIT CU ROM

Faci guglofui ca mai sus [illegible]

BABA (PRĂJITURĂ FRANȚUZEASCĂ)

Iei 250 gr. de făină și [illegible]

SAVARIN (PRĂJITURĂ FRANȚUZEASCĂ)

Iei 250 gr. de făină, o [illegible]

[illegible] acestuia, frământând până ce crește [illegible]

[illegible]

MICI PATEURI DE SERVIT CU SUPA

[illegible]

MADELENELE

[illegible]

SWET-CAKE

[illegible] o ceașcă în apă sau în lapte; faceți o pastă consistentă. Tăiați-o să fie groasă cât un deget, lăsați-le să se usuce și puneți-le la cuptor.

PLUM-CAKE

Bateți împreună cu o lingură de lemn până se albește, 200 gr. zahăr pisat cu aceeași cantitate de unt călduț, adăugați 200 gr. stafide sultanii, 200 gr. Malaga, după ce le-ați scos semințele, coajă de lămâie tocată; 6 ouă întregi, unul după altul și amestecând mereu, apoi puțin câte puțin 360 gr. făină și puțină drojdie dacă vreți. Garnisiți interiorul unei forme cu o hârtie unsă; umpleți până la trei sferturi, cu acest amestec și lăsați la cuptor domol 1 oră și ½. O jumătate oră după ce ați scos-o din cuptor, scoateți-l din formă.

PÂINE SPANIOLĂ

Taie felii egale de pâine de secară și acoperă-le cu gelea de gutui sau de oricare alt fruct; se poate întrebuința și marmeladă. Așezați felii una peste alta. Apoi în 500 gr. vin alb sau roșu puneți 250 gr. zahăr, după ce zahărul s-a topit, muiați în vin feliile, apoi le tăvăliți în gălbenuș de ou bătut și în praf de pesmete.

Prăjiți-le, de-a una, presărați-le cu un praf de zahăr și scorțișoară și serviți-le.

TRICOANE

Iei 1 kg. făină, cerne-o pe masă, fă o groapă la mijloc, pune în groapă o lingură de unt, una de vin alb, două ouă, puțină sare și apă caldă până ce faci un fel de cocă. Acest aluat, făcut din amestecul tuturor elementelor arătate, frământat bine cu mâinile, din când în când bate-l de masă, apoi acoperă-l cu un șervet și lasă-l jumătate [illegible] taie în urmă aluatul bucăți cam cât un ou, întinde aceste bucățele pe masă și acoperă-le cu un șervet la cald, întinde în parte fiecare fragment și întinde-l până se face subțire ca hârtia. În timpul operației ungi atât foaia cât și sulul cu unt topit cald. Apoi strânge aceste foi, pune în încheieturile lor un amestec de migdale pisate, gălbenuș de [illegible] pisat. Îndoiești colțurile ca să nu curgă umplutura, apoi pune-le la copt pe tablă unsă cu unt.

Când sunt copți le scoți și le stropești într-un sirop [illegible]

CASA DE VIESPE

Aluatul original

Bate spumă ouă întregi, 4 gălbenușuri cu jumătate kg. făină și puțină sare. Apoi toarnă 250 gr. lapte, 2 linguri drojdie de bere, 25 gr. stafide fără semințe, amestecă-le bine toate la un loc și lasă-le să se dospească. Pe urmă la foc iute o tigaie cu despărțituri ca cele pentru făcut ochiurile, și în fiecare ochiu pune câte o lingură de unt și câte o lingură din aluat; rumenește-le pe o parte, întoarce-le pe cealaltă și după ce s-au rumenit scoate-le într-o strachină.

În aceleași ochiuri pui alt unt și alt aluat și tot așa mereu până ce s-a terminat aluatul.

LIMBĂ DE PISICĂ (LANGUES DE CHATS. PARISIANĂ).

Moaie pe foc 125 gr. unt amestecat cu 125 gr. făină, adaugă 125 gr. zahăr în praf și 5 albușuri de ouă. Toarnă amestecul în mici forme speciale sau, dacă-ți lipsesc, rânduiește pe o placă unsă, mici bastonașe din acest aluat. Pune la cuptor și supraveghează, cu atenție coacerea care e foarte repede. Apoi desprinde-le din tavă cu un cuțit.

PRĂJITURA BALMOȘ

Cantități: 1 kg. făină, 200 gr. zahăr, 100 gr. smântână, coaja de lămâie, 500 gr. brânză de vaci, 200 gr. unt.

Modul de preparare. Se face o cocă ca pentru tarte din 2 ouă

[illegible]

PRĂJITURA „GENERAL FOCH"

[illegible]

SPUMĂ DE CAISE (PARISIANĂ)

O prăjitură pariziană delicioasă.

Bate, până face spumă tare, 6 albușuri de ouă. Încorporează apoi 200 gr. marmeladă de caise și așează totul în formă de piramidă într-un vas care să meargă la cuptor. Ornează cu lacul unui cuțit, presară [illegible]

GOGONELE (PARISIANĂ)

Bate ca zăpada 5 albușuri de ouă, adaugă 300 gr. zahăr în praf, 125 gr. de alune și 125 gr. de migdale. Toate acestea curățate de pieliță dar pisate. Fă cu această pastă mici gogonele [illegible] pune-le într-o tavă ușor unsă. Lasă-le [illegible]

PÂINE CU NUCI

[illegible]

MAREA PRĂJITURĂ BRETONĂ

Iată o prăjitură [illegible] străbunica Pudina [illegible]

Iată pregătirea.

Pune într'o cratiță de pământ:
250 gr. făină, 150 gr. zahăr, 4 ouă [illegible]
Sublimați amestecul cu lapte turnat [illegible]

[illegible]

DELICIUL (PARISIANA)

[illegible]

ADEVĂRATA PRĂJITURĂ DE CASTANE (PARISIANA)

[illegible]

[illegible]

[illegible]

CHIFTELE CU OREZ

125 gr. orez în apă puțin sărată și in clocot, să fie [illegible] scoate-l, scurge-l, pune-l într-o cratiță cu 500 gr. lapte, 150 g[illegible] vanilie după plac. Pune-l la foc. Când boabele o [illegible] de [illegible]

OUĂ CU LAPTE

[illegible] turnați deasupra un litru lapte [illegible] prin tulpan, pune rasigi la [illegible]

PESMEȚI PENTRU CEAI

[illegible]

[illegible] Tortele pesta, tote în forme [illegible]

NASTURAȘI

[illegible]

FLANUL

[illegible] 200 gr. făină, un[illegible] [illegible] adaugă [illegible] vasa iaulte și coace la cuptor.

PÂINE DE MIGDALE

300 gr. migdale dulce [illegible] Curăță migdalele, pune-le pe [illegible]

MERINGA ITALIANĂ

[illegible]

MIGDALE CU ZAHĂR

[illegible]

MERE LA CUPTOR

[illegible] umple cu un [illegible] de frecoră [illegible]

[illegible]

[illegible]

FRUCTE LA CUPTOR

[illegible]

[illegible]

[illegible]

SALATĂ DE PORTOCALE

[illegible] ... sos şi un compot. Umple cu acest mixt ... de portocale şi aşează la gheaţă.

XXX SOSURILE PENTRU PRĂJITURI
CUPELE CU FRUCTE. — SPUMELE (Frișcă)
FRUCTELE ZAHARATE

SOSURILE

SOSUL DE FRUCTE LEGATE

[illegible]

SOS DE PORTOCALE

[illegible]

SOSURILE DIN FRUCTE

Pune la apă caldă 500 gr. cireși spălate și fără sâmburi și 250 gr [illegible]

Treci până iese o lingură de fecolă subțiată cu puțină apă rece și adaugă-o. Pune vinul la apă caldă timp de 10 minute.

[illegible]

DE FRUCTE CONSERVATE

La gelatina de cireși încălzește-o, adaugă puțină apă caldă, las-o să se răcească și toarn-o peste prăjitură.

Acest sos se face cu orice fructe conservate.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

SOS SABAYON

Pune 250 gr. zahăr pisat și 6 gălbenușuri de ouă într-un ibric, amestecă în apă fierbinte și bate tare până ce aluatul se înșiră de pe lingură ca o panglică. Umple ibricul cu 250 gr. vin alb; bate mereu până ce compoziția s-a îngroșat. Pune rom sau kirsch.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

SOSUL CU FRAGI SAU CĂPȘUNI

500 gr. fragi curățați de cozi să fie copți bine. Îi tomi în apă rece moale. Ridică-i cu mâinile pentru ca să se scurgă de pe ei toate [illegible].

Atunci pune-le într-o cratiță și toarnă deasupra 500 gr. sirop de zahăr fierbinte și parfumat cu vanilie.

După ce s-a răcit trece-l prin sită.

SOSUL DE CAISE

Trece prin sită marmeladă de caise, apoi o legi cu sirop fierbinte. Pune pe foc să fiarbă tare și ia spuma cu lingura. Trage de pe foc când sosul se ține de lingura de lemn și pune lichioruri ce vrei: rom, kirsch, madera, etc.

Dacă sosul este făcut spre a fi servit cu franzeluțe prăjite pe care sunt fructele, se poate adăuga și o lingură de unt proaspăt.

C U P E L E

VIN CU FRUCTE

[illegible]

CUPA SAINT JACQUES

[illegible]

CUPA TOREADORULUI

[illegible]

CUPA ADELINA PATTI

[illegible]

CUPA ARISTOCRATEI

[illegible]

CUPA PREFERATĂ

[illegible]

CUPA MADELENEI

[illegible]

CUPA MELBA

Umple cupa mai mult de jumătate, cu îngheţată de vanilie, deasupra o jumătate de piersică muiată în sirop de vanilie, piersica să stea pe îngheţată cu partea şi din ul[illegible]

Înăuntrul piersicii pui o migdală pralinată. Acoperi cu piureu de zmeură amestecată cu cremă Chantilly.

Stropeşti cu zahăr pisat şi vanilat.

CUPA PRINCIARĂ

[illegible]

CUPA ÎMPĂRĂTESEI

Pui în cupele banane macerate în kirsch şi maraschino, apoi acoperi cu multă îngheţată de fragi. Cremă Chantilly

CUPA DOMNIŞOAREI

[illegible]

[illegible]

SPUMA DE BANANE

[illegible]
dublă pasează, 3 linguri de albuș de ouă bătut ca zăpadă (un ou și jum.), un păhărel de rom, 6 banane pentru garnitură, făinuri compot
[illegible]
dură compot.

SPUMĂ DE FRAGI SAU CĂPȘUNI

[illegible] ..., la 500 gr. [illegible] frișcă. (Crem [illegible]

SPUMĂ ÎNGHEȚATĂ CU SMÂNTÂNĂ

[illegible]
pasează cu pămătuful. Când au răcit de tot adaugă 500 gr. smântână
[illegible]

SPUMA DE FRUCTE ÎNGHEȚATĂ

[illegible] piureu de fructe. Adaugă apoi [illegible] (carte rece (Crème Fouettée).

SPUMĂ DE ANANAS CU SMÂNTÂNĂ

Fă o cremă englează cu 250 gr. zahăr praf, 6 gălbenușuri de ouă și 250 gr. lapte fiert. Bate crema cu tamisul până se răcește. Apoi adaugă 250 gr. de ananas, apoi când compoziția s-a răcit de tot îi adaugi 250 gr. cremă Chantilly.

Pui într-o formă de înghețată până ce se îngheață și o servești.

FRUCTE ZAHARATE

COZONACUL CU FRUCTE

Taie felii subțiri de cozonac, presară zahăr pe ele și glasează-le la cuptor.

Așează bucățile de cozonac în rond, alternându-le cu bucăți de ananas, și lăsând un gol la mijloc. Bucățile de cozonac ungi-le cu puțină marmeladă.

Golul acesta îl umpli cu compot de fructe mult zaharate: caise, piersici, prune, etc.

Pe deasupra așezi alte fructe.

Torni peste tot un sos de fructe cu rom sau kirsch.

FRUCTE PARISIENE

Această prăjitură se aseamănă aproape cu cea dinainte.

Iei un cozonac, îl așezi într-un castron, pui compot de fructe pe deasupra și torni sos de caise cu kirsch.

Decorezi cu fructe zaharate.

FRUCTE SAVARIN

Faci un aluat de Savarin și îl umpli cu un compot dens și foarte zaharat de fructe.

Torni sos de vișine cu kirsch.

PERE UMPLUTE

Curăță de pieliță și taie în două în lungime câteva pere mari și bine coapte. Le fierbi în sirop ușor ca să nu se moaie.

Așează-le în farfurie de dat la masă și le acoperă cu marmeladă și cremă Chantilly cu un lichior oarecare sau vanilată.

PERELE DOAMNEI

Fă un aluat dulce și așează-l într-o formă de făcut tartele. Pune alternând straturi de pere fierte, puse în sirop, și marmeladă de [illegible].

Acoperă cu altă foaie de aluat. Pune la cuptor 45 minute și dă la masă cu un sos de caise și kirsch.

PERELE BRILLAT-SAVARIN

Scoate miezul unui aluat de „brioșe" franceze, sau taie felii mai groase de cozonac și scobește-le puțin.

În fiecare gol pune o pară curățată și fiartă într-un sirop de [illegible].

Toarnă un sos de caise cu kirsch.

Tot astfel poți pregăti orice fel de [illegible].

MERE CU OREZ

Curăță câteva mere, taie-le în felii și fierbe-le în sirop vanilat.

Coace la cuptor un aluat dulce cum se face pentru prăjituri (tarte). În același timp fierbe 200 gr. orez în lapte cu zahăr și vanilie. Când orezul e fiert pune în el 2 gălbenușuri de ouă și puțin unt proaspăt. Pune acest orez peste aluat.

Scurge merele și așază-le deasupra. Presară pe ele migdale sfărâmate mărunt, zahăr candel și glasează la cuptor.

Se servește cu un sos englez parfumat cu un lichior.

MERE PORTUGHEZE

[illegible]

[illegible]

[illegible]

VIȘINE CU COZONAC

Fă un cozonac mai mic, scoate o parte a miezului și umple-l cu vișine fără sâmburi făcute dulceață și castane [illegible], toarnă un păhărel de kirsch. Pui deasupra capacul care l-ai tăiat în cozonac.

[illegible]

[illegible] cu marmeladă de caise și migdale tăiate [illegible]

[illegible] deasupra un sirop de caise cu vanilie. Pune capacul tăiat din cozonac.

PIERSICI DE FAMILIE

[illegible]

PIERSICI COLBERT

Curăți piersicile de pieliță, le tai în două și le fierbi într-un sirop cu vanilie. Le așezi peste un lapte cu griș fiert alunec.

Pui fructe împrejur și torni un sirop de caise cu kirsch.

Orice fruct poate fi pregătit la fel.

PIERSICI SOVIETICE

Iei pielița piersicilor, le tai în două și le fierbi în sirop cu vanilie.

[illegible] le așezi pe biscuiții de savarină. Pui fructe rabatole, care o jumătate de migdală și sos de caise cu kirsch.

PIERSICI IN KIRSCH

[illegible]

PIERSICI MERINGATE

[illegible]

PIERSICILE REGINEI

[illegible] fierbi orez cu lapte căruia i se pune kirsch sau alt lichior. Deasupra așează jumătăți de piersici curățate de pieliță și trecute printr-un sirop cu vanilie. Acoperă cu o marmeladă de caise și

[illegible] capitolului ceșcuța [illegible]

PIERSICILE SUB FLACĂRI

[illegible]

Să le curăți [illegible]

Când servești pune piersicile într'o cratiță joasă, stropește-le cu [illegible]

CUM SE PREPARĂ PIERSICILE FIERTE

[illegible]

PIERSICI DRĂCEȘTI

[illegible]

Presară zahăr pisat și pune la cuptor foarte cald să se coloreze. Toarnă kirsch și, în momentul de a servi, dă foc. Adaugă și un sos [illegible]

[illegible]

XXXI. CUM SE PREGĂTESC PRĂJITURILE

CREMA ENGLEZA

500 gr. lapte, 250 gr. zahăr, 10 gălbenuşuri de ouă.

Amesteci gălbenuşurile cu zahărul, torni peste ele laptele, treci prin strecurătoare de metal şi pune la foc cu un beţişor de vanilie.

Laptele să nu dea în clocot.

CREMĂ DE PRĂJITURI

200 gr. de praf de zahăr, 12 gălbenuşuri de ouă, 100 gr. făină trecută prin sită, 1 litru lapte, 1 beţişor de vanilie, puţină sare.

Amestecă ouăle, zahărul şi făina, umple cu laptele în clocot. Pune vanilia şi lasă să fiarbă până ce compoziţia a devenit destul de deasă.

Trece prin strecurătoarea de metal. Întrebuinţează crema la [illegible].

ALUATUL PENTRU BRIOŞE

Brioşele sunt acele mici prăjituri care ar fi cozonacii francezi.

Ia: 500 gr. făină trecută prin sită, 400 gr. unt, 100 gr. drojdie, 30 gr. zahăr, 8 ouă întregi.

Cu un sfert al făinei pregăteşte aluatul astfel: pune făina pe masă în cerc, drojdia larg-o la mijloc şi mixează adăugând 50 gr. de apă căl[illegible].

Amestecă coca şi formează o minge pe care să o pui într-o cratiţă cu apă călduţă. Pune să crească la gura cuptorului.

[illegible]

Coca trebuie să fie acum făcută.

Întinzi coca pe masă, şi adaugi drojdia pe care o pui la mijloc şi o acoperi complet. Rupe bucăţi din coca şi împreunează-le iarăşi amestecând cu mâinile.

[illegible]

[illegible]

COCA PENTRU SAVARINA

[illegible]

ALUAT ZAHARAT PENTRU PRĂJITURI

500 gr. făină, 250 gr. zahăr, 5 gălbenușuri de ouă, 250 gr. [illegible] [illegible]

[illegible] tortele și celelalte.

COCA PENTRU FOI

[illegible]

500 gr. făină cernută prin sită, 500 gr. unt proaspăt, 200 gr. apă, [illegible]

[illegible]

COCA PENTRU PRĂJIT

[illegible] 1 lingură cremă, o [illegible]

Pui [illegible] [illegible]

4 gălbenușuri [illegible] [illegible]

Să se odihnească [illegible]

[illegible] să întrebuințezi aluatul, adaugi [illegible] zăpadă

SOSUL DE CAISE

[illegible] de ușoară comp[illegible]

Ei dulceața de [illegible]

SOS DE SMEURA

[illegible]

SOS DE FRAGI

[illegible]

[illegible] cu lingura de lemn. [illegible] obținură astfel o amestecă cu sirop de [illegible]

OREZUL PENTRU PRĂJITURI

[illegible]

GRIȘUL PENTRU PRĂJITURI

[illegible]

[illegible]

[illegible]

LAPTE DE MIGDALE

Pisează 200 gr. migdale dulci și 7—8 migdale amare, adăugând, încetul cu încetul, 4—500 gr. lapte.

Trece printr'un tulpan și întrebuințează când trebue.

SABAYONUL

[illegible]

200 gr. zahăr pisat, 15 ouă, 600 gr. vin alb.

Fierbe la „baia marie", bătând mereu cu pămătuful.

FRANGIPANA

[illegible]

XXXII. COMPOTURILE

COMPOT DE MERE DUCAŢI

Iei 8 mere frumoase, le curăţi de coajă şi de seminţe şi le pui în apă rece spre a nu se înnegri. Pui la foc un litru de apă şi adaugi 250 gr. zahăr, apoi merele şi laşi să fiarbă domol ca să nu se terciuiască. Când merele sunt fierte, scoţi bucăţelele în compotieră, iar siropul îl laşi să mai scadă.

La acest compot se poate adăuga puţin vin şi coajă de lămâie.

COMPOT DE MERE ÎNTREGI

Curăţi merele de coajă, le scoţi cotorul cu un cuţit, le pui îndată în apă rece ca să nu se înnegrească şi le pui la foc apoi le scoţi. Topeşte o litră sau mai mult de zahăr cu puţină apă, după cantitatea ce socoţi să faci, şi-l [illegible]; pui câteva linguri [illegible] alb şi laşi să fiarbă domol. Când [illegible] să [illegible], le scoţi frumos pe compotieră, laşi siropul să se îngroaşe şi-l torni peste mere. Când compotul se va fi răcit, pui în fiecare măr o bună linguriţă de peltea de coacăze şi dai la masă.

COMPOT DE PERE

Curăţă vreo 10 pere, taie-le în patru, curăţă-le de miez sau lasă-le întregi de vor fi mici. Pune-le îndată ce le cureţi, una câte una, în apă rece ca să nu se înnegrească. Topeşte în două pahare de apă 100 gr. de zahăr, pune-l la foc, aruncă în el perele şi stoarce puţină zeamă de lămâie. Lasă să fiarbă încet puţin, scoate-le pe compotieră. Lasă siropul să scadă şi toarnă-l peste ele. Dacă voieşti ca perele să devie roşii nu le pune zeamă de lămâie.

COMPOT DE PERE CU VIN

Aşezi perele curăţate, întregi sau bucăţele la foc cu zahăr şi o bucăţică de scorţişoară. Când perele vor fi pe jumătate fierte, adaugă un pahar de vin bun roşu şi când vor fi de tot fierte, scoate-le pe compotieră, lasă siropul să scadă, apoi toarnă-l peste ele.

COMPOT DE GUTUI

[illegible]

COMPOT DE CAISE

[illegible]

COMPOT DE PIERSICI

[illegible]

[illegible]

COMPOT DE PRUNE

[illegible]

COMPOT DE CIREȘE SAU VIȘINE

[illegible]

COMPOT DE STRUGURI

[illegible]

COMPOT DE CASTANE

[illegible]

acel sirop; adaugi un păhărel de rom, o bucățică de vanilie și lași să stea câtva acoperit pe marginea mașinii, ca siropul să poată pătrunde în [illegible]

[illegible]

COMPOT MERINGAT

[illegible]

Se poate face cu orice compot.

COMPOT DE FRUCTE USCATE

[illegible] ca se umflă fructele.

COMPOT DE PERE CU VIN

Pune într-o cratiță vin roșu și apă pe jumătate, împreună 900 sau 1000 gr., 250 gr. zahăr, un bastonaș de scorțișoară și [illegible] bucăți a unei jumătăți de lămâie. Să fiarbă și să scadă. Apoi adaugi bucăți de pere, câte vrei. Să fiarbă jumătate oră. Pune pe gheață și apoi servește întotdeauna foarte rece.

[illegible]

[illegible]

XXXIII. ÎNGHEȚATELE

ÎNGHEȚATĂ DE VANILIE

[illegible]

ÎNGHEȚATĂ DE PORTOCALE

[illegible]

ÎNGHEȚATĂ DE LĂMÂIE

Se face ca cea de portocale [illegible]

ÎNGHEȚATĂ DE COACĂZE

[illegible]

ÎNGHEȚATĂ DE SMEURĂ

Se face ca cea de coacăze; numai atât că, în loc de 150 gr. de zeamă de coacăze, pui jumătate de zeamă de smeură și jumătate zeamă de coacăze.

ÎNGHEȚATĂ DE FRAGI

Se face ca cea de smeură; atât numai că, în loc de a pune 150 gr. de zeamă de fragi, pui jumătate de fragi și jumătate de coacăze.

Ținând minte să dai înghețata întreagă la masă, când e gata, o scoți din mașină, o îndeși bine cu o lingură într-o formă și o lași în gheață până în minutul de a o da la masă; apoi întorci forma, o scufunzi în apă fierbinte și o răstorni pe farfurie.

Voind s-o faci cu diferite gusturi, spre exemplu vanilie și fragi, faci înghețată în două mașinării, și apoi așezând în formă, pui rânduri-rânduri după plac.

ÎNGHEȚATĂ DE CAFEA SAU CIOCOLATĂ

Se face ca cea de vanilie. Faci mai întâiu crema, afar numai că n-o lași să se îngroașe ca pentru prăjitură.

ÎNGHEȚATĂ DE VIȘINE

Se face ca cea de coacăze.

XXXIV. MARMELADE, SIROPURI, ŞERBETURI ŞI BOMBE

MARMELADE

MARMELADA DE PORTOCALE

[illegible] portocale de cele de dulceaţă care au coajă [illegible]

[illegible]

[illegible] de apă de fiecare kg [illegible] portocalele. Să fiarbă [illegible]

[illegible]

PASTA DE GUTUI

[illegible] şi fiarbă până ce se [illegible] şi lecrește prin sită.

[illegible]

Tai pasta în bucăţele, le presari cu zahăr, le desparţi cu hârtiuţe de hârtie şi le aşezi într-o cutie.

MARMELADA DE DOVLEAC

[illegible]

[illegible] gur. Scoate bucăţile, scurge-le de apă, [illegible] varul şi lămâia tăiată în felii subţiri [illegible]

MARMELADĂ DE „GRAPPE-FRUITS"

[illegible]

[illegible]

[illegible] timpul [illegible]

MARMELADĂ DE PRUNE (REINE-CLAUDE)

[illegible]

MARMELADĂ DE BURGUNDIA

[illegible]

PIERSICILE

[illegible]

SIROP DE ZMEURĂ CU COACĂZE

Se face ca cel de mai sus, numai că adaugă coacăzele şi vişinile [illegible]

SIROP DE VIŞINE

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

ŞERBETURI

ŞERBET DE PORTOCALE

Curăţaţi portocalele cu o linguriţă astfel ca să rămână intacte cele două jumătăţi ale cojei. Stoarceţi zeama.

Cu altă parte faceţi un sirop fierbând 300 gr. zahăr în 250 gr. apă. Pentru un litru de sirop trebuie să ai un pahar de zeamă de portocale. După ce ai amestecat siropul cu zeama de portocale, pui acest amestec în cojile de portocale şi le îngheţi în şerbeţiere speciale.

ȘERBET CU ȘAMPANIE ȘI FRAGI

Într-o sorbetieră pui 500 gr. sirop de zahăr și conținutul unei sticle de șampanie. Să se înghețe pe trei sferturi, adaugi apoi o ceașcă de piureu de fragi și un pahar de fragi întregi.
Lași să se înghețe de tot și servești în cupe sau pahare.

ȘERBET CU FRUCTE

Faci un sirop cu orice fructe, poți amesteca chiar unele din ele dacă se potrivesc gustul lor. Apoi pui în sorbetieră, înghețe siropul și-l servești în pahare [illegible]

[illegible]

[illegible]

B O M B E L E

[illegible] se fac astfel: Mai întâi pregătești o înghețată oarecare de portocale, de lămâie, de vanilie, etc. Într-o [illegible] bombe așezată în gheață [illegible] pereți apoi înghețată de [illegible] rămâne liber la mijloc [illegible]
Apoi pui deasupra [illegible] să fie închisă ermetic. Le[illegible]
[illegible]
[illegible]

BOMBA MEA IUBITĂ

[illegible]

BOMBA MONTE-CARLO

Îmbraci forma cu înghețată de vanilie, iar mijlocul îl umpli cu [illegible]

BOMBA FETIȚEI

[illegible] forma cu înghețată de ciocolată, iar mijlocul umplut cu [illegible]

[illegible]

BOMBA ALHAMBRA

Forma căptușită cu îngheţată de vanilie, iar mijlocul plin cu spumă de fragi.

BOMBA SPANIOLĂ

Îmbraci forma cu îngheţată de caise, iar la mijloc pui spumă de [illegible]

BOMBA EGIPTEANĂ

Căptușești interiorul cu îngheţată de fragi, iar mijlocul umpli cu o spumă cu kirsch și maraschin.

BOMBA BUCĂTARULUI CARÊME

Cămașa îngheţată de vanilie și fistichii, iar mijlocul spumă cu mandarine.

BOMBA AMERICANĂ

Cămașa îngheţată de mandarine, mijlocul spumă de fragi.

BOMBA BRASILIANĂ

Cămașa îngheţată de fragi, mijlocul spumă de ananas.

BOMBA CATERINA DE MEDICIS

Cămașa îngheţată de fragi, mijlocul spumă cu kirsch, amestecată [illegible]

BOMBA TALLEYRAND

[illegible] sită cu piersici muiate în lichior

BOMBA MILANEZĂ

Îngheţată de cafea, interiorul cremă Chantilly

BOMBA CAISELOR

[illegible]

BOMBA OMULUI CU CHEF

Cămașa înghețată de mandarine, mijlocul spumă cu un lichior oarecare.

BOMBA MADELEINEI

Înghețată de ciocolată iar mijlocul spumă cu fisticuri.

BOMBA AMERICA DE SUD

Înghețată de pralină, mijlocul spumă cu kirsch și fructe zaharate.

XXXV. DIFERITE BĂUTURI

CAFEA ÎNGHEȚATĂ (Café glacé)

Toarnă cu picătura 750 gr. de apă fierbinte peste 300 gr. cafea măcinată atunci. Pune această cafea într-o cratiță cu 600 gr. zahăr bucăți; așteaptă să se topească zahărul și să se răcească cafeaua.

Când s-a răcit adaugă un litru de lapte fiert parfumat cu vanilie, dacă să fie rece de tot; mai amestecă și 500 gr. smântână foarte proaspătă [illegible]

Pui în formă de îngheţată şi îngheţi.

CAFEA NEAGRĂ LA GHEAȚĂ

Fă o cafea neagră cum faci și cu puțin zahăr, pune-o în forma de îngheţată cât poţi.

PORTOCALADĂ

[illegible] portocalelor, sucurile [illegible]

LIMONADĂ

Se procedează în fel cu deosebirea că portocalele sunt înlocuite cu lămâi.

PUNCH ROMAN

[illegible]

CIOCOLATA ÎNGHEȚATĂ

Într-un litru de sirop pui 100 gr. de ciocolată mărunțită în apă.
Pune într-o sorbetieră la gheață și, când începe să se prindă înghețata, aruncă deasupra câteva linguri de apă. Lasă să înghețe fără a [illegible]

PUNCIUL CU VIN ȘI CONIAC

Pune într-o cratiță un litru de vin dulceag, 200 gr. zahăr bucăți și mierul unei lămâi legată cu un cuișor. Să se topească zahărul, pune pe foc vinul până se acoperă de o ușoară spumă albă, după aceea toarnă-l într-o oală de punci scoțând lămâia și cuișorul.
Adaugă 250 gr. de coniac înfierbântat, dă-i foc și lasă-l să ardă până se stinge.
Servește cu felii de lămâi, în pahare.

PUNCIU CU CEAI

Scoate miezul unei portocale și mierul unei lămâi, pune-le într-un [illegible]

[illegible]

VIN CALD

Toarnă peste 200 gr. bucăți de zahăr, o sticlă de vin negru într-un vas de aramă. Lasă să se topească zahărul. Mai pune cureaua unei lămâi, puțină scorțișoară, o cuișoară. Pune vasul pe foc până ce nu iese o spumă albă și trece-l prin strecurătoarea de metal.
În fiecare pahar o feliuță de lămâie.

VIN CALD CU PORTOCALE

[illegible] lasă una câteva minute.
[illegible]

VIN FRANȚUZESC

Topește 250 gr. zahăr în puțină apă. Apoi toarnă și vin negru de Odobești sau de Nicorești, adaugă și feliuțe subțiri ale unei lămâi fără semințe.

Amestecă bine cu o lingură și servește în pahare cu o felie de lămâie.

VIN CU SCORȚIȘOARA

Pui pe foc vin negru cu scorțișoară; când începe clocotul pui zahăr cât vrei. Servește foarte cald.

VINUL BISCHOF

Fierbi miezul unei lămâi într-un pahar de kirsch; când s-a parfumat bine treci-l în 2 litri de vin de orice culoare; în acest vin să fi topit 500 gr. zahăr. Pune în cupe sau pahare, introdu în aceste cupe bucăți de gheață. Dacă mai trebuie tot poți adăuga zahăr sau kirsch potrivit gustului.

GROGUL ENGLEZ

[illegible]

GROGUL AMERICAN

Câte 250 gr.: coniac, rom, sirop de zahăr, ceai tare. Adaugă un pahar Madera cu curaçao pentru fiecare litru de amestec. Pune apă fierbinte cât dorești și servește cu felii de lămâie.

LAPTE DE PASĂRE

Într-un bol bate un gălbenuș de ou cu 2 lingurițe de zahăr pudră. Când amestecul s-a albit bine, toarnă apă fierbinte. Adaugă rom sau apă de flori.

PUNCIUL MARCHIZEI

Pune pe foc un litru de vin alb dulceag cu 250 gr. zahăr, miezul unei lămâi și 8 cuișoare. Când a început să apară o spumă albă pe deasupra, trage cratița de pe foc și adaugă un pahar de coniac fierbinte. Aprinde cu un chibrit.

Scoate cuișoarele și miezul lămâiei și servește în pahare cu feliuțe de lămâie.

COCHTAIL APERITIV

[illegible]

CUPA CU ȘAMPANIE

Într-un vas se toarnă jumătate pahar de lichior curaçao, un pahar și un sfert de coniac, 1 pahar și jumătate de rom negru vechi, trei sferturi de pahar de lichior chartreuse galbenă, o jumătate lămâie tăiată în felii, o sticlă de apă gazoasă. Se țin astfel 2 ore.

Treci încet lichidul într-un bol de cristal (o cană) fără să treacă și depozitul. Toarnă o sticlă și jumătate de șampanie dulce și o cantitate de fragi sau alte fructe ale anotimpului. Pune să stea la gheață.

[illegible] DULCEȚURILE

DULCEȚURILE ROMÂNEȘTI
DULCEȚURILE FRANCEZE

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

DULCEAŢĂ DE SMEURĂ

[illegible]

ŞERBET DE SMEURĂ

[illegible]

DULCEAŢĂ DE COACĂZE

Curăţi de ciorchini coacăze roşii şi ai un pahar de o litră plin, pentru un kg. de zahăr. Pui zahărul la foc cu trei litre de apă. De nu va fi zahărul curat, îl clarifici cum s'a spus la începutul capitolului dulceţurilor; îl laşi să fiarbă, pui seama dela o jumătate fiertură, îl legi bine. Când ai încercat cu furculiţa şi vezi că zahărul este legat cât trebuie, îl dai jos de la foc şi arunci într'însul litra de coacăze curăţate, pui iar pe un foc iute. Când este aproape gata, pui puţină vanilie, laşi să se lege, scoţi dela foc şi apoi în borcane.

Această dulceaţă este foarte bună, dacă şi adăugăm, când [illegible]

ŞERBET DE COACAZE

Se face ca cel de [illegible] în plus adăugând puţină zeamă de lămâie.

DULCEAŢĂ DE VIŞINE

[illegible] modul următor:

[illegible]

ŞERBET DE VIŞINE

[illegible]

DULCEAŢĂ DE FRAGI SAU CĂPŞUNI

[illegible]

[illegible] mişcând puţin [illegible]

ŞERBET DE FRAGI

[illegible]

DULCEAŢĂ DE CAISE VERZI

[illegible]

sire. Legi un kg. de zahăr cu 2 litri de apă, il clarifici cu albuş de ou şi cu puţină lămâie, il strecori şi când zahărul este bine legat pui gogoşele în el. Apoi focul ca să fiarbă iute, mai pui puţină esenţă de lămâie. [illegible]

DULCEAŢĂ DE CAISE COAPTE SAU ZARZARE

[illegible]

ŞERBET DE CAISE

Iei caisele dela varietatea de caise [illegible], le mai grăsuţe un kg. de caise necurăţite sâmburii îi spargi, îi cureţi de coaja cea lemnoasă. Toate acestea le pisezi într'o piuliţă şi le pui la foc cu un kg. de apă; lasă să fiarbă până ce scade pe jumătate. Scoţi dela foc, strecori printr'un tulpan şi cu un litru din acea zeamă faci şerbetul cum se fac celelalte şerbeturi.

DULCEAŢĂ DE PORTOCALE BUCĂŢI

[illegible]

[illegible]

DULCEAŢĂ DE COJI DE PORTOCALE

[illegible]

Celui care îi place cu gust [illegible]
bea o litră din apa în care [illegible]
fiert zahărul.

DULCEAȚĂ DE MIEZ DE PORTOCALE

[illegible]

ȘERBET DE PORTOCALE

[illegible]

DULCEAȚĂ DE CHITRĂ RASĂ

[illegible]

DULCEAȚĂ DE CHITRĂ BUCĂȚI

[illegible]

tate. Lasă să fiarbă până ce [illegible]
de fiert acoperă cu un gât [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

PASTĂ DE GUTUI

[illegible]

DULCEAȚĂ DE CIREȘE AMARE ALBE

[illegible]

DULCEAȚĂ DE CIREȘE AMARE NEGRE

Pisezi un [illegible]

ȘERBET DE CIREȘE AMARE

[illegible] șerbetu.

DULCEAȚĂ DE AGRIȘE

[illegible] zahăr [illegible]

DULCEAȚĂ DE MURE

Topește 1 kg. de zahăr cu trei litre de apă; legi. [illegible] jumătate de lămâie și vanilie. Când zahărul este leg[illegible] 1 kg. de mure curățate și ațâță focul ca să le lege iute.

[illegible]

[illegible]

DULCEAȚĂ DE CANTALUP

Curăți două felii de cantalup de coaja cea galbenă de pe deasupra și le tai bucățele până când să aibă 3 litre. Să cureți pulpa și din mijloc opt al cantalupului ca să nu se fărâmițească dulceața. Topești un kg zahăr cu 3 litre de apă, îl clarifici cu albuș de ou și lămâie; strecori iar la foc ca să se lege, până aduce seamă de dulceață. Când zahărul e bine legat, pui bucățelele de cantalup și le lași să fiarbă pe un foc potrivit ca să se lege. Unii pun puțină vanilie.

DULCEAȚĂ DE AFINE

[illegible]

DULCEAȚĂ DE NUCI VERZI

Curăți 3 kg de nuci verzi de coaja lor cea verde; apoi le opărești de trei ori, fiecare dată să stea circa 10 minute în apă fierbinte. După aceea se spală în apă rece de 5 ori, lăsând să stea câte 15 minute în tiv- [illegible]

[illegible]

DULCEAȚĂ DE ANANAS

[illegible]

ȘERBET DE ANANAS

[illegible]

ȘERBET DE FISTICURI

[illegible]

Iei de pe foc şi răceşti la gradul cerut, ca să poţi să-l freci. Freci şi-l amesteci, punând în el făinuţele puţin câte puţin, până ce şerbetul va fi gata. [illegible]

ŞERBET DE COJI DE MIGDALE

Spargi un kg. de migdale, iei cojile, le speli şi le fierbi în 5 litre de apă. Apoi strecori acea zeamă şi cu dânsa faci şerbetul ca toate şerbeturile. Una litră de zeamă la un kg. de zahăr.

ŞERBET DE CIOCOLATĂ

Razi pe răzătoare două bucăţele de ciocolată. Pui la foc un kg. de zahăr cu trei litre de apă şi când începe să fiarbă, adaugi ciocolata rasă. Laşi să fiarbă până ce se leagă cât trebue, o laşi să se răcească aşa ca să poţi ţine degetul în ea şi o iei la frecat. Când albeşte, pui [illegible]

ŞERBET DE CAFEA

[illegible] de un deget; apoi o strecori. Cafeaua o pui iar la foc cu o jumătate litru de apă să mai fiarbă; o strecori şi pui apa strecurată la foc cu un kg. de zahăr. Îi adaugi cafeaua cea dintâi, laşi să fiarbă până ce va lega cât trebue, o laşi să se răcească şi o iei la frecat. După ce s'a luat coarda, se adaugă câteva picături de zeamă de lămâie.

ŞERBET DE ZAHĂR ARS

Rumeneşti într'o tingire foarte curată o litră de zahăr, îl stingi cu trei litre de apă şi topeşti într'însa un kg. de zahăr pulverizat, împreună cu un gram de vanilie bucăţi. Pui mai întâi să fiarbă pe un foc potolit, apoi mai iute şi-l legi ca de şerbet; mai laşi să se răcească şi o iei la frecat. Când albeşte, după ce s'a bătut, i se adaugă o picătură de lămâie.

ŞERBET DE VANILIE

Topeşti un kg. de zahăr cu trei litre de apă, adaugă un gram şi jumătate de vanilie, pui să fiarbă, legi cât trebue, laşi să se răcească [illegible]

ŞERBET DE SALCÂM

Cureţi un kg. de foi de salcâm tot aşa cum se curăţă foile de trandafir. Un kg. de foi le opăreşti cu o litră de apă, le laşi să fiarbă puţin, le storci bine într'un tulpan. Cu această litră de zeamă topeşti un kg. de zahăr pulverizat. Îl laşi mai întâi pe un foc potolit, apoi mai iute, laşi să se lege, şi când este rece cât să poţi ţine degetul, o iei la [illegible]

ŞERBET DE LĂMÂIE

[illegible] un şerbet [illegible]

PELTEA DE CHITRĂ

[illegible]

PELTEA DE ZMEURĂ

[illegible]

PELTEA DE COACĂZE

[illegible]

PELTEA DE CAISE

[illegible]

PELTEA DE COARNE

[illegible]

PELTEA DE MERE

[illegible]

PELTEA DE PORTOCALE

Fierbi 6 portocale mari tăiate într-un kg. de apă după ce [illegible] și le storci bine în apa în care au fiert [illegible] pojghița galbenă. Strecori lichidul printr-un ervet, iar în această zeamă strecurată pui un kg. de zahăr, lași să se îngroașe până la un [illegible], adaugi o lingură de zeamă de lămâie, legi ca de șerbet și torni în borcan.

PELTEA DE LĂMÂIE

[illegible] două lămâi, strecorată [illegible]

DULCEAȚĂ DE PRUNE

Un kg. de prune și un kg. zahăr se pune la un loc cu ½ litru apă. Fierbe până ce începe să se lege. Curăți prunele, le scoți sâmburii cu precauție, apoi le pui 15 minute în apă de var, apoi [illegible]. Când zahărul e legat scoți prunele, le scurgi de apă și le arunci în zahăr. Vor fierbe până ce prunele vor fi pătrunse [illegible] și ai grije ca zahărul [illegible]

ŞERBET DE PORUMB

Se fierb vreo 10—15 porumbi [illegible] această zeamă se scot 3 pahare de [illegible] zahăr. Adaugi și un pahar de [illegible]

Când vrei să vezi dacă zahărul este destul de legat iei cu o linguriță și pici în apă rece într-un pahar.

Dacă această picătură cade întreagă în fundul paharului fără a se răspândi, e dovadă că zahărul e legat cât trebue.

Atunci tragi cratița de pe foc și când zahărul e numai călduț ca să poți pune degetul în el începi să-l freci cu făcălețul până ce șerbetul [illegible]

Dacă șerbetul se întărește, pici 3—4 picături de apă.

DULCEȚURI FRANCEZE

Dulcețurile franceze seamănă cu marmeladele, deși este o deosebire față felul de a se pregăti aceste dulcețuri care se deosebesc de ale noastre, mai ales, prin faptul că fructele au rămas întregi.

Aceste dulcețuri se fac astfel:

Pui fructele în cratiță de aramă iar zahărul să fie de cel din căpățână, sau zahăr cristal [illegible].

Ca să constați dacă dulceața e făcută, scoți puțină cu lingura pe [illegible] și dacă ținând o picătură pe o farfurie se face o formă bombată, dulceața e făcută.

[illegible]

DULCEAȚĂ DE CAISE

[illegible]

[illegible]

[illegible]

DULCEAȚĂ DE PORTOCALE

Alegi portocale cu coaja groasă cum am spus pentru marmeladă, le împungi ușor cu un ac gros și lung de împletit spre a înlesni [illegible]

[illegible]

Această operație să dureze cel puțin 20 de ore.

Cu acest sistem se ia amărăciunea din coaja portocalelor.

Când au trecut aceste 20 de ore tai portocalele cu coajă cu tot în bucățele, le scoți semințele și firele albe dinăuntru și le treci prin [illegible]

[illegible]

[illegible]

DULCEAŢĂ DE FRAGI SAU CĂPŞUNI

Iei părţi egale de zahăr şi fragi. Pentru fiecare kg de zahăr torni un pahar de apă. Fierbi până ce luând siropul cu degetul poţi face [illegible]

[illegible]

după cum am arătat pentru celelalte dulceţuri.

DULCEAŢĂ DE CIREŞI

[illegible] coacăze pentru 1 kg cireşi. Zeama să o pui atunci când arunci cireşele în sirop.

DULCEAŢĂ DE VIŞINE

[illegible]

DULCEAŢĂ DE CINCI FRUCTE

[illegible]

XXXVII. COLȚUL GASTRONOMILOR RAFINAȚI

[illegible]

SUPELE

CREMĂ DE RAȚI

[illegible]

SUPĂ DE VIȘINE

[illegible] frunzele deasupra.

PIUREAUA DE VÂNAT

[illegible]

[illegible]

SUPĂ DE PREPELIȚE CU CASTANE

[illegible] ... iți și, la sfârșit ... bulion, iar ... [illegible]

SUPĂ DE FASOLE VERDE CU OUĂ

[illegible]

[illegible]

[illegible] ... seamănă foarte mult ... [illegible]

SUPA DE CREVETE

[illegible] ... piuliță cu unt. În altă parte se prepară carnea unei găini fierte tot la fel cum s-a spus pentru supa „Cremă de vacă”. [illegible]

CIORBĂ „CHILESUL VITELOR”

[illegible]

Alteori faci un rântaş cu unt şi făină şi uneori adaugi alte legume: ţelină, varză, praz, etc., pe care le înăbuşi, apoi le torni în oala unde fierbe carnea.

[illegible] pui să fiarbă pătlăgele roşii cu sare, puţin piper şi buchetul. Când au fiert bine, pătlăgelele prin sită şi le torni toate în oala cu carne. Să torni pătlăgelele când carnea a fiert cel puţin 2—3 ore. Să mai fiarbă 1 oră şi jumătate sau două.

Supa o serveşti aparte, iar carnea pe altă farfurie.

SUPĂ MUSSOLINI

[illegible]

SUPĂ DE COADĂ DE BOU

[illegible]

CRUSTACEI

HOMARUL ENGLEZ

[illegible]

[illegible]

tehil, l-as batuc cu o lingură de făina [illegible]

[illegible]

HOMARUL ÎN SCORȚ

[illegible]

HOMARUL CA LA NEWBURG

[illegible] i coada hloișor [illegible] de dedesubt.

[illegible]

ată în fribajn egale, le dai sare și piper și le rumenești pe amândouă părțile. Toarnă 150 gr. de Madeira sau alt vin la fel și lași să scadă pe jumătate.

Când dai la masă torni peste feliile de homar un sos compus din 150 gr. smântână, 2 gălbenușuri de ouă și 50 gr. unt, în bucățele desfăcute. Aștepți să se prindă gălbenușurile și dai la masă.

HOMARUL CU MAIONEZĂ

La fel, ca mai sus fierbi homarul, când s-a răcit îi scoți coada și carnea picioarelor celor mari, dai sare și piper și stropești cu oțet și untdelemn.

Aceste cărnuri le așezi într-o farfurie unde ai așezat mai întâi foi de lăptuci și ai presărat foarte puțină sare. Peste feliile de homar torni maioneză și peste tot așezi: fire de ardei (paprika), capere, măsline negre sau verzi, fire de sardele și bucăți de ouă răscoapte.

LANGUSTA CU VIN

Se frige langusta. O iei de vie în mână în lungime și o pui pe o scândură pe care o scoți întreagă, crestând pe margini în lungime membrana dinlăuntru.

Operația faci-o deasupra unei cratițe pentru ca apa din langustă să cadă acolo și să nu se piardă. În aceeași apă pui și tot interiorul langustei: carnea, grăsimea, etc. Dai de o parte.

Coada o tai în felii subțiri, le sărezi și le piperezi și le pui să se scurgă într-o cratiță cu untdelemn. Feliile le întorci des.

Scoți feliile și le ții la căldură apoi, în locul untdelemnului, pe care îl înlături, pui unt. În acest unt prăjești o lingură de ceapă tocată ca să se rumenească bine. Mai pui și 2 căței de usturoi tocați. Când s-au rumenit, pune în cratiță feliile de langustă cu un pahar de vin de Porto, sau altul la fel. Să scadă. Toarnă o ceașcă de smântână lichidă. După ce au fiert o jumătate de oră, scoți feliile de langustă și le ții la cald. În cratiță pui atunci tot ceea ce ai scos din interiorul langustei și ai păstrat dimpreună cu apa, mai pui câteva picături de coniac, câteva bucățele de unt și lași să fiarbă domol. Mai pune puțin sos și trece sosul prin sită deasupra feliilor de langustă pe care le-ai așezat în farfuria de dat la masă.

Nota. Toate pregătirile homarului se potrivesc foarte bine langustei.

LANGUSTA AFRICANĂ

Faci un „court bouillon" cu apă 250 gr. și vin alb 200 gr.; pui un săculeț cu boabe de piper, sare și un buchet mai mare. Să fiarbă în clocot domol 15 minute. Langusta e pusă atunci înăuntru unde va trebui să fiarbă, cel puțin o jumătate de oră. Să se răcească în apa în care a fiert. Apoi când e rece, o scoți, o cureți de coajă, se scoate și tai în felii subțiri.

Aceste felii le așezi într-o tigaie unde ai înfierbântat unt proaspăt. Să fiarbă domol. În timpul acesta sunt întoarse, cu băgare de seamă, de mai multe ori. Peste ele torni o lingură de supă cu coniac pe care îl dai foc cu un chibrit. Când s-a stins pui smântână dreasă până ce acoperi de tot feliile. Presari sare, piper sau curry și ardei roșu și lași să fiarbă. Să fiarbă încet. Cratița e trasă de pe foc. Feliile sunt puse în farfuria de dat la masă și torni deasupra sosul.

Unii adaugă acestei pregătiri mici [illegible].

LANGUSTA CU MAIONEZĂ

Este foarte simplă pregătirea și cea mai obișnuită în restaurantele din Paris.

Fierbi langusta în „court-bouillon", [illegible] în care o lași, apoi o scoți, o tai în două în lungime și o servești cu un sos maioneză pregătit cum se spune în această carte.

LANGUSTA CU SOS BECHAMEL

În consomeul „court-bouillon" fierbi o langustă timp de 35—40 minute. După ce s-a răcit în apa în care a fiert, o scoți și o tai în două în lungime.

Scoți lui cu grijă langustei interiorul ei și-l pisezi în piuliță cu egală cantitate de sos Bechamel.

În timpul pisatului adaugi și un albuș de ou, sare, ardeiu, paprika și nucșoară rasă.

Treci amestecul prin sită, apoi îl lucrezi pe gheață adăugind, în același timp, 200 gr. de smântână dreasă și o lingură de unt de raci. Dacă bini trebue mai adaugi smântână. Apoi adaugi un albuș de ou bătut ca zăpadă.

Cu această spumă umpli cele două părți ale langustei.

Carapacele langustei le înconjuri cu părțile unite bine și le pui la cuptor domol jumătate de oră.

Când dai la masă treci peste cozile și interiorul langustei puțin unt topit.

RACI „MADAME DE POMPADOUR"

Deși în capitolul acesta se găsesc cele mai bune pregătiri cu raci, mai dăm aci una care va completa bine categoria.

Dăm o altă variantă cu mult mai aleasă. Pui 24 de raci, cu intestinul digestiv scos. Arunci sare, piper prăjit și ardeiu roșu. Sotezi cratița până ce racii s-au roșit. Atunci torni un pahar mititel de coniac căruia îi dai foc cu un chibrit. Când s-a stins acoperi cratița, torni un pahar de vin alb, trage cratița de pe flacără tot pe margine și lasă să pâlpâie vreo cinci minute.

După aceste 5 minute torni peste raci un pahar și jumătate de smântână proaspătă și dreasă, iei deodată aproape din nou cratița de gust. Racii și salt-o de câteva ori.

[illegible]

COADE DE RACI NANTUA

[illegible]

păstrare de o parte.

[illegible]

proaspătă și dulce. Să mai fiarbă 20–25 minute. Dacă sosul e [illegible]

[illegible]

MELCI CU PĂTLĂGELE ROȘII

Aceasta este, în parte, o rețetă a vestitului bucătar francez Escoffier.

Pui melcii într-o cratiță și-i fierbi în 4 litri de apă- [illegible]

Scoţi melcii din cratiţă, îi aşezi într'o farfurie de dat la masă şi torni sosul deasupra.

Notă. — Iată care este metoda cea mai indicată de a fierbe melcii.

Mai întâiu, după ce culegi melcii din grădină, îi ţii, cel puţin 8 zile, fără să mănânce. Apoi le scoţi pieliţa care îi acoperă (o crustă), îi speli, în mai multe ape, apoi îi aşezi în apă cu sare cât să-i acopere, să stea cel puţin 1 oră, în timpul acesta ei vor da afară o cantitate de clăbuci.

Apoi îi scoţi şi îi speli din nou ca să lepede şi ultimii clăbuci ce le-au mai rămas. În sfârşit îi pui în altă cratiţă în apă curată şi îi laşi să fiarbă vreo 8—10 minute.

După aceea îi scoţi din scoici şi îi pui să fiarbă în apă şi vin în părţi egale; lichidul să-i acopere mult.

În acest lichid pui: morcovi, ceapă, [illegible], toate tocate, apoi buchetul. Adaugi sare cât trebue şi laşi să fiarbă domol vreo 3 ore.

Apoi îi pregăteşti cu untdelemn şi [illegible] cum am arătat mai sus.

Aceşti melci, puşi din nou în scoicile lor, pot fi daţi la masă şi imediat după cele 3 ore de fiertură.

MIDIILE „À LA MARINIÈRE"

După ce ai spălat midiile de mai multe ori, le aşezi într'o cratiţă unde ai pus: 100 gr. vin alb — după cantitatea midiilor, — o ceapă mică mărunt, pătrunjel tocat, cimbru, dafin, piper dela râşniţă şi unt cât un ou.

Să fiarbă atât cât trebue. După ce au fiert, le scoţi, le scurgi de lichid, le scoţi din scoici şi le aşezi în farfuria de dat la masă.

Scoţi cimbrul şi dafinul, mai laşi să scadă zeama, adaugi încă unt proaspăt şi torni sosul fierbinte peste midii.

MIDIILE CU SOS „POULETTE"

După ce ai fiert midiile cum am arătat, le scoţi una din scoică şi le pui în 300 gr. sos „Poulette" — (vezi sosurile) şi 100 gr. din apa în care au fiert după ce a fost scăzută.

Încălzeşti midiile în acest sos. Adaugă puţină zeamă de lămâie.

Când e gata pregătirea scoţi midiile pe farfuria de dat la masă, torni sosul deasupra şi presari pătrunjel tocat.

SCOICELE „SAINT JACQUES"

Deschide scoicile, scoate-le din capacele lor, spală-le şi fierbe-le în apă sărată, apoi [illegible] cu ceapă, o pătlăgea roşie fără pieliţă şi seminţe, puţine ciuperci, pătrunjel, sare şi piper dela râşniţă. Fierbe cam 10 minute în unt proaspăt, apoi torni sos Bechamel. (Vezi sosurile) şi umple scoicile.

Pune la cuptor să se coloreze.

SCOICELE CU SMÂNTÂNĂ

Speli scoicile, apoi le pui pe maşină ca să se deschidă. Scoţi miezurile şi le fierbi cum am spus mai sus. Apoi le pui într'o cratiţă, torni deasupra sos Bechamel cu smântână. (Vezi sosurile), mai torni şi zeama

[illegible]

PEŞTELE

CHIFTELE DE ŞTIUCĂ CU RACI

Iai 500 gr. carne de ştiucă, 1 kg. rac proaspăt, 1 kg. pâine [illegible]

[illegible]

ţelină, etc. formă un [illegible]

[illegible]

ŞALĂUL CU ŞAMPANIE

[illegible]

Pe foc ţii ceatiţa ca să scadă sosul, apoi adaugi treptat gălbenuş [illegible]

[illegible]

Gusti, vezi ce mai trebue adăugat şi torni peste peştele acoperit [illegible]

ŞALĂUL GASTRONOMULUI RAFINAT

[illegible] foarte, piper şi unt proaspăt [illegible] simple şalăul, înrăşind apoi, [illegible]

[illegible]

ŢIPARUL CA LA LYON

[illegible] după gustul meu, [illegible]

[illegible]

Zdrobeşti în piuliţă racii şi capetele [illegible] prin sită, apoi prin strecurătoare de sârmă [illegible] fiertură ce o vei începe fierbere până şi ţiparii care [illegible]

[illegible]

PĂSTRĂVI CA LA „LYCEUL DE FRANCE"

[illegible]

sirbatul sau păstrăvii. După ce s-au fript puneţi pe farfuria de [illegible] masă, şi laşi să mai scadă lichidul. Adaugi unt de raci (Coulis), [illegible] apoi unt şi smântână de lămâie şi turni peste păstrăvi când dai la [illegible]

Coulisul de raci se face astfel:

Rumeneşti în unt câţiva raci; în aceeaşi cratiţă pui ceapă [illegible] roşii, morcov, cimbru, dafin, sare, piper, câteva pătlăgele roşii [illegible] pelite şi tocate, vin alb şi un păhăruţ de coniac. Dă-i foc. Când [illegible] stins lasă să fiarbă 10 minute. Apoi scoţi cozile racilor din coajă [illegible]

[illegible]

PĂSĂRILE

[illegible]

RAGUUL DE GÂSCĂ

[illegible]

În altă cratiță rumenește câteva arpagicuri și călește [illegible] tăiată mărunt. Pune totul alături de gâscă; să mai fiarbă puțin, presară mărar și pătrunjel tocat și servește.

BOBOC DE GÂSCĂ REGIONAL

Fierbi bobocul cu ceapă, morcovi, țelină, usturoi, buchetul, un [illegible]

[illegible]

ficatul gâștei prelucrat atunci.

GÂSCĂ PE VARZĂ CĂLITĂ

[illegible]

SIVEU (CIVET) DE GÂSCĂ

Când ai tăiat gâsca îi oprești sângele și-l amesteci cu oțet. Îl ții deoparte.

Apoi tai gâsca în bucăți și o pregătești exact după cum am arătat că se pregătește siveul de epure. (Vezi capitolul XXX al vânatului).

GĂINĂ TÂNĂRĂ PIFTIE

[illegible]

Atunci scoți găina și o scurgi de apă. Iași să mai fiarbă zeama. Găina o tai în bucăți, așezi bucățile în farfuria de dat la masă, pe deasupra așezi păstăile [illegible] fără pieliță și semințe și bucăți mărunt, mai pui măsline fără sâmburi și tarhon. Torni sosul și aștepți să se închege înainte de a servi.

PUIUL FRICASEU CU VIN

Tai puiul în bucăți și îl fierbi în apă și vin alb; torni smântână și zeamă de lămâie, sare și piper. Adaugi apoi câteva ciupercuțe sotate în unt, cartofi aburiți tăiați în bucățele și rumeniți la fel.

PUIUL FRIPT ÎN USTUROI

Multe sunt mâncărurile delicioase făcute cu pui de găină, dar puiul pregătit așa cum îl veți afla aici, este o mâncare ce iese din ordinar.

Iei un pui mai mare și cărnos, bine și dresul de grăsime, îl omori [illegible] și-l pârjolești, în cuptor, până a doua zi. Fiindcă [illegible] trebuie să fie fraged.

A doua zi îl sărezi înăuntru și pe din afară și îl piperezi la fel. Înăuntru îi pui și vreo 3—4 căței de usturoi zdrobiți.

Apoi îl împănezi cu bucățele subțiri de slăniuță grasă, îl așezi într-o cratiță și torni deasupra câteva linguri de zeamă de carne care să nu se urce mai mult decât până la un sfert al puiului. Să fiarbă domol și acoperit cam 15 minute.

După aceea așezi pe pui bucățele de unt și bagi la cuptor descoperit.

În timpul cât se coace îl stropești mereu cu zeamă din cratiță.

Când e gata scoți puiul pe farfurie, strivești 4—5 căței de usturoi, amesteci în sos bine și torni peste pui.

Se servește cu cartofi prăjiți.

STUFAT DE RAȚĂ

Iei o rață cărnoasă și următoarele elemente: 250 gr. piept de porc, 250 gr. ciuperci, 250 gr. zeamă de carne (bulion), 1 litru vin negru, 125 gr. unt, 50 gr. coniac, 20 gr. făină, sare, 20 arpagicuri, mărar, busuiocul, cimbrul și firul de ardei.

Sângele raței dimpreună cu ficatul raței și ficatul de vițel tocați mărunt, în care ai pus puțin oțet, le rezervi. Într-o cratiță pui unt, îl înfierbânți și rumenești rața tăiată în bucăți și bucățele cărnii de porc.

Când s-au rumenit cărnurile, le scoți sau în locul lor pui arpagicul pe care îl scoți de cum s-a rumenit, apoi pui făina. Să se rumenească alăturându-i zeama de carne și coniacul. Pune înapoi cărnurile, ceapa, busuiocul, arpagicul, sarea, piperul, usturoiul. Să fiarbă, cel puțin 2 ore.

După aceste 2 ore sau 2½, treci sosul prin sită, scoate grăsimea. Adaugă ciupercile curățate de pielițe și fierbe mai departe 35—40 minute.

În sfârșit, când e aproape de dat la masă, adaugi sângele și ficații pisați în pungă, mai fierbi puțin și dai la masă.

BOBOCEL DE RAȚĂ LA TEASC

VANATUL

SPINAREA DE CAPRIOARA

După aceste ore de marinată, scoate căprioara, o stropești bine cu unt și o frigi într-o cratiță unde ai pus legumele marinatei.

Scoate căprioara de îndată ce s-a făcut, pune în cratiță vinul în care s-a marinat carnea, răzuie bine vasul spre a desprinde tot ce s-a prins, apoi lasă să scadă acest lichid aproape în întregime. Adaugă 300 gr. smântână proaspătă și 2 linguri zeamă de carne. Să fiarbă câteva minute apoi treci prin strecurătoare (Chinezul).

SIVEIU (CIVET) DE IEPURE

LEGUMELE

CARTOFI CU SMANTANA

CARTOFI ÎN PIUREA COPȚI

Coci cartofi la cuptor, apoi le scoți cu miezul din coajă și-l pui într-o cratiță cu sare și piper în unt fierbinte. Să fiarbă cât trebuie strângându-l și apăsându-l cu lingura spre a nu se strica.

SPANAC CU ESTRAGON

Fierbi spanacul în apă cu sare. În altă cratiță rumenești în unt câteva cepe de estragon și puțină făină.

Toci spanacul dar nu prea mărunt, apoi îl pui deasupra untului cu estragon. Adaugi și lapte amestecat cu puțină apă. Sărezi dacă mai trebuie. Amestecu.

[illegible]

SPANAC CU BANANE

[illegible]

LINTE CU MĂCRIȘ

După ce lintea a stat toată noaptea muiată în apă, o fierbi a doua zi în apă sărată în care ai pus și ceapă.

Apa să n-o arunci, lintea s-o treci prin sită.

Apoi într-o altă cratiță cu unt, faci zărmășul pe care îl freci și pe acesta prin sită. Apoi amesteci cele două piureuri, turni peste ele toată apa în care au fiert și ține în clocot cam 15—20 minute. Apoi faci o legătură cu gălbenușuri de ouă și smântână. Să stea la cald fără să [illegible].

Servește.

VARZĂ DOSLE CU VIN NEGRU

[illegible]

SPUMA PARMENTIER

Fierbi în apă sărată cartofi curățați de pieliță și tăiați în patru. În alte două vase deosebite fierbi într-unul smântână proaspătă dulce, în altul albuș de ouă. Elementele să fie de aceeași cantitate. Apoi amesteci smântâna cu albușul.

[illegible]

Adaugă sare, piper, nucșoară rasă, puțin unt proaspăt frecat și amestecată cu albușul de ou. Se mai adaugă și puțin parmezan ras. Bate ca totul să fie amestecat bine.

Pune apoi într'o formă unsă cu unt pe dinăuntru și presărată cu făină. Pune deasupra amestecului presară parmezan ras. Împinge la cuptor și lasă până ce se gătește.

Se servește la masă în forma care a fost la cuptor.

[illegible]

[illegible]

SALATELE

SALATĂ DE VARZĂ ROȘIE

[illegible]

HAMEI SALATĂ

Fierbi o legătură de sparanghel verde în apă cu sare, după ce ai tăiat și aruncat părțile tari dela coada sparanghelului.

Lasă să se răcească apoi adaugă sare, cât mai trebue, piper, untdelemn și zeamă de lămâie.

SALATĂ DE SPANAC

[illegible]

SALATĂ DE CHRYSANTEME

Spală bine mai multe flori crisanteme, apoi opărește-le în apă sărată cu oțet. Apoi scoate-le și strânge-le cu o cârpă. După aceea le așezi într'un castron unde se află cartofi fierți, fundurí de anghinarii, cozi de crevete și capere înmuiate în oțet.

Se mai adaugă [illegible] și ouă răscoapte.

[illegible]

2 FELURI DE OŢET

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

CARNURILE

PATRICIENI

[illegible]

[illegible]

[illegible] le de a începe tocătura — lucru foarte important — se pre[illegible], apoi toate aceste cărnuri se taie în bucăţi mici spre a fi mai uşoară tocătura. Se toacă, fie cu maşina specială, fie cu satârul. Mai acasă toacă carnea când a fost tocată odată cu satârul.

[illegible] a tocătura făcută, carnea se pune într'un vas şi apoi se începe frământarea cu mâna cum se face coca de cozonac.

Se adaugă puţin piper, puţin chimion pisat, puţină floare de maghiran luată dela droguerie. Se mai pune şi foarte puţin ardeiu, fie [illegible] roşu, după gust, apoi iarăşi puţină zeamă de usturoiu. În tot timpul se adaugă zeamă de carne (bulion). Frământarea se face mereu până ce tocătura se leagă bine.

[illegible] se umplu(?) maţele, având grija să nu se îndese tocătura prea mult: căci la fript cârnaţii prea îndesaţi, plesnesc şi se varsă zeama, [illegible]

Pusă pe grătar, pe cea următoarele condiţii: focul să nu fie prea tare, grătarul să fie fierbinte, iar jăratecul să fie acoperit întotdeauna cu cenuşă pentru ca frigerea să se facă încet. *(Restaurantul Ghiţă Iordănescu)*.

ROSBRATEN

[illegible]

De obiceiu se face din Romp-Steack (Rumsteck): se poate face şi din muşchi (Entrecote) sau „pârjoala din muşchiu"

[illegible]

RUMPSTECUL ŞI ROSBIFUL

[illegible]

MUŞCHIU DE VACĂ LUCIEN TENDRET

[illegible]

COSTIŢĂ DE VACĂ ÎN VIN

[illegible]

COSTIŢĂ DE VACĂ PE ROŞU

[illegible] delo mozeşă.

[illegible]

[illegible]

MUȘCHII DE VACĂ SUB GARNITURĂ

[illegible]

PIEPT DE VIȚEL UMPLUT

Pune într'o cratiță cu unt un piept de vițel și sărează-l, apoi fă-i la mijloc o crestătură adâncă. Umple cu pasta de ciuperci, amestecată cu piept de vițel fript și tocat.

[illegible]

PIEPT DE VIȚEL CU CONIAC

[illegible] țelină, usturoi [illegible] ... [illegible] mină de vițel [illegible]

[illegible]

FLEICĂ DE VIȚEL CU RINICHI

Ia o fleică de vițel, adică o fâșie lungă de carne de pe șira spinării și garnisește-o peste tot cu rinichi de vițel. Să fie elastic. Aranjează apoi carnea într'o cratiță pe un pat de legume, precum: ceapă, morcovi, țelină, usturoi, cimbru, foaie de dafin, bucățele de cratiță afu-[illegible]

[illegible]

[illegible]

MÂNCARE DE VIŢEL CU CARTOFI NOI

Această mâncare se face, de preferinţă primăvara pe timpul car- [illegible]

VIŢEL PE SLĂNINĂ

[illegible]

FRIPTURĂ RECE DE VIŢEL CU OREZ

[illegible]

[illegible]

CHIFTELE DE VIȚEL

[illegible]

[illegible]

[illegible]

VIȚEL CU CÂRNAȚI

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

CHIFTELE DE CREIERI DE VIȚEL

[illegible]

PICIOARE DE VIȚEL CU OȚET

[illegible]

COTLETE DE MIEL CU SPARANGHEL

Iei carnea dela spate a mielului și o împănezi cu usturoi. Sărezi [illegible]

MIEL FRIPT

Iei spată de miel și-i faci crestături pe piele. Stropești cu unt proaspăt, sare, piper, mujdei de usturoi, dacă vrei. Pui pe foc domol pe grătar să se frigă.

[illegible]

PRĂJITURA „DELICII"

Amestecă în părţi egale zahăr şi unt proaspăt (câte 250 gr.), 150 gr. făină, 1 gălbenuş [illegible] cu zăpada şi 150 gr. fructe zaharate tăiate [illegible]

[illegible]

MUSCĂTEASCA

[illegible] gr. unt, 200 gr. zahăr vanilat, 200 [illegible] lă într-o puțin să se omogenizeze, [illegible] iau mai bine cu făcăleţul până [illegible] timeri și pui la cuptor fierbinte.

Când sunt copți poți unge jumătate din aceste prăjituri cu dulceață sau cu marmeladă, punând deasupra celelalte prăjituri.

Se pot mânca și fără nimic altceva.

PRĂJITURA DOAMNELOR

Amestecă într-o cratiță 250 gr. unt cu 250 gr. zahăr vanilat, pune 5 ouă întregi, unul câte unul, apoi 450 gr. făină.

Adaugă și stafide și stropește cu rom.

Pui la cuptor într-o formă unsă și tapetată. Separat în puți așeza peste prăjitură și când ai scos-o din cuptor.

Atunci poți stropi și cu rom și presară zahăr pudră.

PRĂJITURA CU MIGDALE

450 gr. zahăr, 250 gr. migdale pisate mare și 4 albușuri de ouă le amesteca bine cu praf de vanilie.

Pui la cuptor în formă unsă.

PERELE CU KIRSCH

[illegible]

PERELE PE ÎNGHEȚATĂ

Tratezi perele cum este spus mai sus. După ce s-au răcit le așezi în farfurii pe o înghețată cremoasă și stropești cu kirsch sau cu rom.

PIERSICI REGALE

Pui într-o cratiță lapte cu orez în care ai amestecat marmeladă de fructe și pe care l-ai parfumat cu un lichior.

Peste orez așezi mai multe jumătăți de piersici curățate de pieliță și fierte prealabil în sirop cu praf de vanilie. Acoperi cu marmeladă, mai pui deasupra și lapte cu orez, un strat subțire, stropește cu un pic presară pișcoturi sfărâmate subțire și pui foarte puțin timp la cuptor, doar ca să se îngălbenească.

BANANE ZAHARISITE

[illegible]

[illegible]

MERE PE COZONAC

[illegible]

[illegible] bere și foarte [illegible]. [illegible] [illegible]; [illegible] 400 gr. [illegible]

În timpul acest[illegible]

[illegible] pentru ca să [illegible]

Când dați la masă [illegible]

[illegible] acestor felii așezați merele și [illegible]

Turnați deasupra tot siropul.

Se poate pune și cremă Chantilly.

PEPENELE UMPLUT

[illegible] altui pepene [illegible]

XXXVIII. LISTELE DE MÂNCĂRI

(MENU-URILE)

Drept îndrumare, dăm aici pentru folosința familiilor, două sau un număr de liste de mâncare, ce constituie dejunuri și prânzuri, atât cele pentru mesele intime, cât și cele pentru invitați sau mesele de gală, supeuri sau mese de noapte și revelioane.

Dăm, apoi și un număr de „menu-uri" pentru zile de post, neputând introduce alimentația cărnoasă, sunt știți la un regim vegetarian încorporat cu pește și lăpturi.

Aceste „menu-uri" le-am dat pentru fiecare lună în parte, așa ca gospodina acestei Cărți poate avea indicația felurilor celor mai potrivite, cu sezonul.

Bine înțeles, nu am putut cuprinde în aceste liste toate alimentele indicate dar cititorii au o orientare. Prin analogie pot înlocui felurile încadrate mai jos cu acelea ale preferinței lor.

DEJUNURI ȘI PRÂNZURI

[illegible]

Dejun cu carne

Cien vargă cu hrean
Scrumbie de mare
Limbă cu măsline
Brânză. Fructe.

[illegible]

Ciorbă de iepure
Epure cu măsline
Sparanghel cu ou
Lapte cu orez și stafide
Brânză. Fructe

Dejun fără carne

Borș din conserve
Crap rasol
Pește cu măsline
Brânză. Fructe

Prânz fără carne

Supă de piure de cartofi
Salău-extra
Fasole verde cu franzeluțe
Brânză. Fructe

Dejun cu invitați

4 Mezeluri
Crap rasol cu pătlăgele roșii
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]

Prânz cu invitați

[illegible]
[illegible]
Nisetru rasol maioneză
Fazan „Sfântu-Gheorghe"
Sparanghel cu ... alb
Sufle cu caise
Brânză. Fructe

Luna Februarie

[illegible]

[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]

[illegible]

[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]

[illegible]

4 Mezeluri
[illegible]
Nisetru la grătar
Găină „ca dambe"
Salată
Prăjitura de cofetărie
Brânză, Fructe.

Prânz cu carne

Ciorba de perișoare
Curcan de rasă ca la Nissa
Andive salată
Cremă de vanilie
Brânză. Fructe.

Prânz fără carne

Bulion vegetarian
Căcfal la grătar
[illegible]
[illegible]
Brânză. Fructe.

Prânz cu invitați

Supă de clapon
4 Mezeluri
Crap Ludovic XIV
Curcan umplut cu castane
Compot meringat
Brânză. Fructe.

Luna Martie

[illegible]

[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]

[illegible]

[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]

[illegible]

[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]

Prânz fără carne

Fasole albă iahnie
Salată de varză acră
Calcan rasol
[illegible]
[illegible]

Prânz fără carne

Supă cardinal
Calcan prăjit
Macaroane italiene
[illegible]
[illegible]

[illegible]

Supă de raci (Bisque)
4 Mezeluri
Crap ca la Nissa
Găină inăbușită
Crepetta cu confiture
Mere a la Condé
Brânză. Fructe

Luna Aprilie

[illegible]

Mămăligă de ouă
[illegible]
[illegible]
Salată de lăptuci
Brânză, Fructe.

Dejun fără carne

Melci „a la bourguignonne"
Ghiveciu călugăresc
Macaroane gratinate
Brânză, Fructe.

Dejun cu invitaţi

4 Mezeluri
Midii cu orez
Curcan cu sosul lui
Sparanghel Pompadour
Baclava
Brânză, Fructe.

[illegible]

Ciorbă de miel
[illegible]
Friptură de miel
Savarina
Brânză, Fructe.

[illegible]

[illegible]
[illegible]
[illegible]
Tortă cu Cremă
Brânză, Fructe.

Prânz cu invitaţi

Supă de piure de cartofi cu smântână
4 Mezeluri
Raci bordelezi
Friptură de pui
Salată de sezon
Prăjitură de cofetărie
Brânză, Fructe.

Luna Mai

Dejun cu carne

Ouă fierte
Raci fierţi cu vin
Pui Marengo
Brânză, Fructe.

Dejun fără carne

Macaroane cu smântână
Maioneză de salău
Cartofi cu ceapă
Brânză, Fructe.

Dejun cu invitaţi

4 Mezeluri
Raci „a la Nantua"
Prăjitură „Mica Înţelegere"
Mazăre verde cu franzeluţă
Prăjitură de cofetărie
Brânză, Fructe.

[illegible]

Ciorbă de peşte
Cartofi cu smântână
Crenvurşti cu vin
Ouă cu prune uscate
Brânză, Fructe.

[illegible]

[illegible]
[illegible]
[illegible]
Brânză, Fructe.

[illegible]

Supă de găină
4 Mezeluri
Raci marinăreşti
Pui fript
Salată
Compot cu „Măranţişuri"
Brânză, Fructe.

[illegible]

Dejun cu carne

[illegible]

Prânz cu carne

[illegible]
Cegă rasol
Pui cu sos [illegible]
Meringe
[illegible]

Dejun fără carne

Ouă [illegible]
Pătlăgele vinete tocate,
[illegible]

Prânz fără carne

[illegible]

Dejun cu invitaţi

[illegible]
Peştişori prăjiţi
Prepeliţe marinate
[illegible]

Prânz cu invitaţi

[illegible]
Şalău prăjit special
Pui fripţi (cu [illegible])
Salată de pătlăgele roşii
Îngheţată
[illegible]

Luna Iulie

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Dejun cu invitaţi

2 Mezeluri
[illegible]
Raci înăbuşiţi
Pui fripţi
Salată
[illegible]

Prânz cu invitaţi

Supă [illegible]
4 Mezeluri
[illegible]
Salată
[illegible]

Luna August

Dejun cu carne

Brânză. Fructe.
Pătlăgele vinete cu sardele
Ragout de vițel
Rață pilaf

Prânz cu carne

Supă țărănească franceză
Ardei umpluți de post
Pui golaș
Clătite cu dulceață
Brânză, Fructe.

Dejun fără carne

Salată de pătlăgele roșii cu ro-[illegible]
Mazăre verde pe crochete de cartofi
Pâine de macaroane
Brânză, Fructe

Prânz fără carne

Supă imperială
Lin rasol
Pătlăgele vinete prăjite
Compot
Brânză. Fructe.

Dejun cu invitați

2 Mezeluri
Crap ca la Marsilia
Pui cu tarhon și ciuperci
Salată
Șarlotă moscovită
Brânză, Fructe.

Prânz cu invitați

Supă de legume
4 Mezeluri
Șalău extra
Pui Sultanica
Salată
Cremă tulipan
Brânză, Fructe.

Luna Septembrie

Dejun cu carne

Pătlăgele roșii provensale
Burtă de crap tăvălită
Ficat de vacă
Salată
Brânză, Fructe.

Prânz cu carne

Supă de orez cu pătlăgele roșii
Fasole verde cu carne de vacă
Dovlecei cu smântână
Compot
Brânză, Fructe.

Dejun fără carne

[illegible]
[illegible]
Macaroane timbală
Brânză, Fructe.

Prânz fără carne

Supă cremă de mazăre
Icre Beluga
Caracudă prăjită
Gogoși
Brânză, Fructe.

Dejun cu invitați

2 Mezeluri
Pătlăgele roșii umplute cu ciuperci
Vol-au-Vent
Prepelițe vânătorești
Cartofi pai
Strudel cu mere
Brânză, Fructe.

Prânz cu invitați

Supă de găină
4 mezeluri
Raci bordelezi
Prepelițe la frigare
Salată
Budincă de orez
Brânză, Fructe.

[illegible]

Dejun cu carne

Salată de pătlăgele vinete
Bibon marinată
Ghiveci cu carne
Brânză. Fructe.

[illegible]

Ciorbă de burtă
Marinată de crap
Pui gătit la minut
Plăcintă cu ceapă
Brânză. Fructe.

Dejun fără carne

[illegible]
Știucă gătită [illegible]
Chifteluțe cu cartofi
Brânză. Fructe.

[illegible]

Supă de ceapă. (Soupe à l'o-
[illegible]
Crap prăjit
Cartofi copți cu unt
Tortă cu nuci
Brânză. Fructe.

[illegible]

4 [illegible]
Nisetru prăjit
Silori cu [illegible]
Andive salată
Prăjitură din [illegible]
Brânză, Fructe.

[illegible]

Supă țărănească
4 Mezeluri
Chefal rasol
Friptură de iepure
[illegible]
Brânză. Fructe.

[illegible]

Dejun cu carne

Guvizi rasol
Gulaș
Salată de andive
Brânză, Fructe.

[illegible]

Supă Ravioli italiană
Chefal prăjit
Mititei
Salată
[illegible]
Brânză. Fructe.

Dejun fără carne

Fasole verde [illegible] cu unt
Tăițeï prăjiți
Macaroane gratinate
Brânză, Compot

Prânz fără carne

Supă cu varză, orez cu brânză
Cartofi cu [illegible]
Timbală de [illegible]
Tortă cu migdale
Brânză, Fructe.

Dejun cu invitați

2 Mezeluri
Crap ca la Nisa
Sicani umpluți
Salată
Marmeladă
Brânză, Fructe.

Prânz cu invitați

[illegible]
[illegible]
Iepure regal
Crap pescăresc
Cremă de vanilie
Brânză, Fructe.

Luna Decembrie

Dejun cu carne

[illegible]
Salată de lobodă
Cotlete de porc
Brânză. Fructe.

Prânz cu carne

Ciorbă de crap
Rasol de găină
Carne de vacă [illegible]
Nugat
Brânză, Fructe.

Dejun fără carne

Cartofi ca la Savoia
Iahnie de crap
Ghiveciu călugăresc
Brânză, Fructe.

Prânz fără carne

Supă de piure de linte
Morun cu vin și trufe
Conopidă sufle
Orez cu mere
Brânză, Fructe.

Dejun cu lăptărie

2 Mezeluri
Ceapă rasol
Iepure crețiș
Sparanghel cu unt
Brânză, Fructe.

[illegible]

Supă Finlandeză
4 Mezeluri
Miere vrăjit
Potârnichi [illegible]
Mazăre cu ciuperci
Mere ca la Condé
Brânză, Fructe.

SUPEURI

Ianuarie

[illegible]

Februarie

[illegible]
Marinată de scrupelite
Gâscă în anldelean
Salată Rusela Anghenarii fierte
Şarlotă Muscălească
[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]
Crap de heira de Nesa
Cotlete de viţel
Salată naturală
Merinşu italiană
Portocale. Mere. Bomboane
[illegible]

Mai

Ţuică, etc
Icre moi
Bulion cu ou
[illegible]

[illegible]

[illegible]
Pui în cratiţă (Poulet Cocotte)
Cremă Chantilly
Fragi şi căpşuni cu vin şi zahăr
[illegible]

Iulie

[illegible]
Salată de raci
Supă de pui cu pătlăgele roşii
Raci sauté fierţi în vin.
Pui ghiveciu
Îngheţată de vanilie
[illegible]

August

[illegible]
Pui Marengo
Spumă (Frişcă) diplomat
Piersici, pepene galben
[illegible]

[illegible]

[illegible]
Ciorbă de raci (bierme)
Pilaf de prepelițe
Boboc de rață fript
Salată verde
Sufle cu orez
Struguri, pere
[illegible]

Octombrie

Țuică, etc.
Raci americani (A l'américaine)
Potârnichea Regentei
Salată de andive
Budincă cu vin
Struguri, pere, nuci
[illegible]

Noiembrie

[illegible]
Salată de sparanghel
Bombe cu fructe zaharate
Struguri, pere, mere
[illegible]

Decembrie

Țuică, etc.
Stridii
Bulion cu jelină
Icre moi
Borhuni moelnolă
Friptură de iepure cu smântână
Omletă în flăcări cu rom
Fructe
[illegible]

MENIU PENTRU REVELION

Cupe cu șampanie
Stridii sau icre moi
Bulion rece, cu gust de țelină, în [illegible]
[illegible]
Salată de andive
Plăcintă cu cireșe
Înghețată în mould [illegible]
Fructe, Bomboane
[illegible]

CEAIURILE

Vara

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

MENIURILE
DOAMNEI ECATERINA BACALBAŞA

[illegible]

Dejunul de vară

Pătlăgele vinete tocate
Raci fierţi în vin şi zeamă de carne, acoperiţi cu sos maioneză.
Pui [illegible].
Fructe.

[illegible]

Icre proaspete.
[illegible] rasol sau prăjiţi
Îmbăbuşata Coastă de argint
Chiftele prăjite
Pasta de gutui.

Prânzul de vară

Supă de raţe cu roşii
[illegible] de raci
Friptură de pui.
Salată de castraveţi
Fructe

Prânzul de iarnă

[illegible]

ECATERINA BACALBAŞA

TABELA CAPITOLELOR

[illegible]